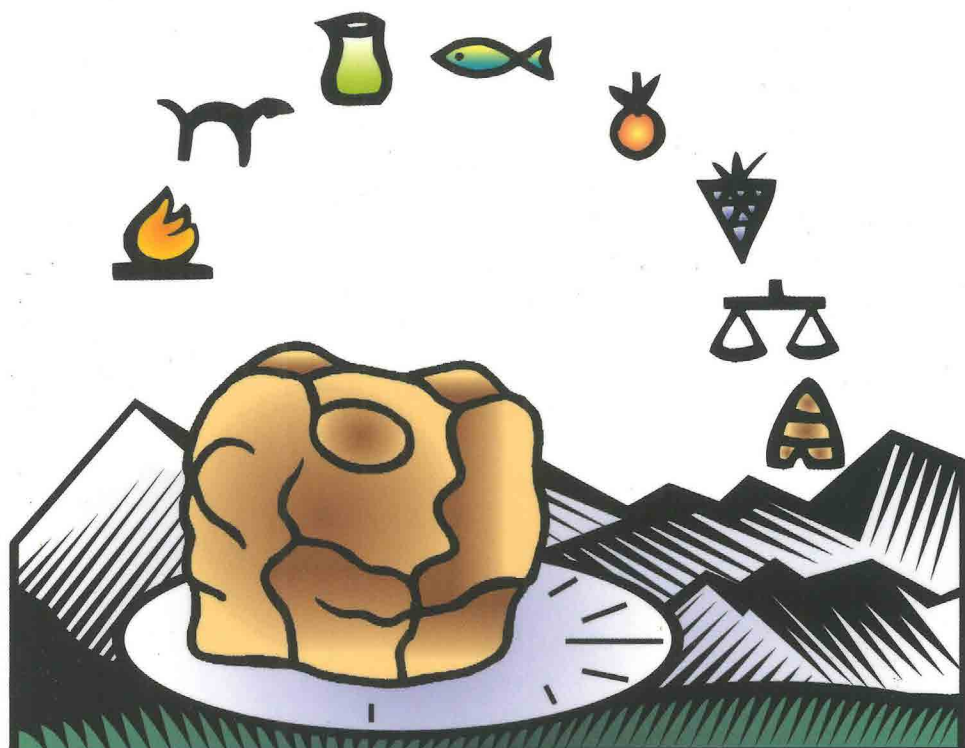


Annali di San Michele



PANE E NON SOLO

ETNOGRAFIA E STORIA DELLE CULTURE ALIMENTARI NELL'ARCO ALPINO



S.M.

Annali di
San Michele



19

2006

MUSEO DEGLI USI
E COSTUMI DELLA
GENTE TRENTINA

MUSEO STORICO IN TRENTO

SM Annali di San Michele

Rivista annuale del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
di San Michele all'Adige
n° 19/2006

Direttore responsabile: Paolo Campostrini

Direttore: Giovanni Kezich

Editing: Maria Di Paolo, Antonella Mott

Grafica di copertina: Helene Lageder

Autorizzazione del Tribunale di Trento n° 601 di data 25 giugno 1988

Tutti i diritti sono riservati

ISSN 1120-5687

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Fondato da Giuseppe Šebesta

via Mach, 2 - 38010 San Michele all'Adige (TN)

0461/650314 - 650556 - Fax 0461/650703

mucgt@museosanmichele.it

www.museosanmichele.it

**Il Museo è aperto tutti i giorni, escluso il lunedì,
dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18**

SM Annali di San Michele 19/2006

Pane e non solo

Etnografia e storia delle culture alimentari nell'arco alpino

Atti del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA9) 2004

a cura di Luca Faoro, Giovanni Kezich e Maria Luisa Meoni

Nota di presentazione

di Luca FAORO, Giovanni KEZICH e Maria Luisa MEONI 11

1. Il pane annuale di Marcel Maget

La lezione di Marcel Maget

Note a margine di una presentazione

di Maria Luisa MEONI 15

Tradurre Maget

Competenze antropologiche e linguistiche alla prova

di Anna Rita SEVERINI 21

Ritorno a Villar: un sondaggio 'sulle orme di Maget'

di Alberto GIANCOLA 27

2. Grano e grani, pane e pani

Dai campi asiatici a quelli amerindi sulle Alpi centro-orientali

Per una storia della polenta: dal miglio al mais e alla patata

di Gaetano FORNI 37

Ein Zugang zu den Themen Ernährung und Landwirtschaft in der Prähistorie

Beispiel ArcheoParc Schnals

di Johanna PLATZGUMMER 77

Ricuocere il pane

La panada: usi alimentari e passaggi

di Emanuela RENZETTI 101

Il nostro pane quotidiano, di segàla*Coltivazione e panificazione della segale tra alta val di Non e val di Sole*

di Marco ROMANO 119

Entstehung, Rückgang und Zukunft alpiner Getreidelandsorten

di Peer SCHILPEROORD 145

3. Pane e companatici. Pesci, vino, formaggio**La pesca del luccio nel Trentino***Ricerca archeologica e metodo etnografico a confronto*

di Marta BAZZANELLA, Lorenzo BETTI, Michele TRENTINI,

Ursula WIERER 157

A pan e pesét*Il pesce dei laghi lombardi: dalla pesca al consumo*

di Massimo PIROVANO 177

Per un'etnografia fra storia e memoria*La viticoltura di montagna nella valle della Dora Riparia*

di Paolo SIBILLA 193

Strategie e processi di costruzione di un prodotto tipico*Il caso della Fontina della Valle d'Aosta*

di Stefano ALLOVIO 201

Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare*Il ruolo della capra nelle comunità alpine della Lombardia**e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea*

di Michele CORTI 235

Paesaggi e formaggi*Un'assonanza non casuale nella Valnerina umbra*

di Cristina PAPA 341

Strategie operative per il controllo delle infestanti nei pascoli alpini

di Gianbattista RIGONI STERN, Flavio DA RONCH 355

4. Pane e identità**«Sapori e saperi»***Un'esperienza di ricerca a Primiero*

di Quinto ANTONELLI, Gianfranco BETTEGA 365

Polenta e pane*Differenze e continuità nell'alimentazione tradizionale**del territorio della provincia di Belluno*

di Iolanda DA DEPPO 381

Minoranze in pentola	
di Wolftraud DE CONCINI	393
Bilinguismo sensoriale	
di Gabriele DI LUCA	401
<i>Mitertokh, proat in sochk ... essen unt lebn in der Zahre</i>	
<i>Il sistema alimentare tra quotidianità e festività</i>	
di Domenico ISABELLA	407
Cibo e rito tra tradizione e modernità	
<i>Il caso di Giaglione in Valle di Susa</i>	
di Valentina PORCELLANA	449
<i>Tourtons du Champsaur, des Hautes-Alpes o du pays?</i>	
<i>Strategie economiche e territorio nella costruzione di un prodotto 'tipico'</i>	
di Valeria SINISCALCHI	459

5. Buono da pensare...

«I nostri sogni»	
<i>Ricettari popolari trentini</i>	
di Quinto ANTONELLI	475
Il ciclo alimentare nei diari di un medico condotto in pensione in un paese della Sardegna (1943-1946)	
di Pietro CLEMENTE	487
<i>Pan, sairàs e moustardèle</i>	
<i>Considerazioni in chiave autobiografica sul declino e la rinascita dei prodotti agroalimentari della montagna alpina</i>	
di Daniele JALLA	495
Il cibo come medicina	
<i>Valenza terapeutica dei nutrimenti nelle culture alimentari della Brianza e dell'arco alpino lombardo</i>	
di Vittorio A. SIRONI	507

STEFANO ALLOVIO, docente di Antropologia culturale presso la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università statale di Milano. Ha svolto ricerche sul campo in Burundi, nella Repubblica democratica del Congo e nelle Alpi occidentali.

QUINTO ANTONELLI, ricercatore presso il Museo storico in Trento, dove è responsabile dell'Archivio della scrittura popolare.

GIANFRANCO BETTEGA, vive e lavora a Primiero, dove da cinque lustri si interessa di storia del territorio e di cultura del cibo.

MARTA BAZZANELLA, archeologa specializzata in preistoria europea presso il Dipartimento di antropologia ed ecologia dell'Università di Ginevra (Svizzera). Si occupa in particolare di archeologia tessile e di tecnologia delle industrie in materie dure animali. Ha studiato numerose collezioni di reperti e diretto indagini archeologiche in ambito mesolitico, neolitico e dell'età del Bronzo per conto delle Soprintendenze archeologiche delle province di Trento e di Bolzano. È stata docente di preistoria e protostoria presso l'Istituto Regionale di Studi e Ricerca Sociale. Conduce da qualche anno ricerche di tipo etnoarcheologico ed è funzionario di ambito storico-culturale presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige.

LORENZO BETTI, laureato in Scienze naturali presso l'Università di Pavia, si occupa in particolare di ecologia delle acque dolci e gestione della fauna ittica e della pesca. Svolge la libera professione nel campo della ricerca ambientale, della pianificazione dell'uso delle risorse naturali e della divulgazione. Si è dedicato, tra l'altro, allo studio dell'anatomia scheletrica dei pesci ossei e alla determinazione dei resti ossei di fauna ittica rinvenuti in scavi archeologici della Valle dell'Adige. È socio fondatore e responsabile scientifico dell'Acquario di Trento. Dirige dal 1995 la rivista di pesca, natura ed ecologia «Il Pescatore Trentino».

PIETRO CLEMENTE, docente di Antropologia culturale presso la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università di Firenze; è presidente della Società Italiana per i Musei e i Beni DemoEtnoAntropologici (SIMBDEA) e direttore della rivista «LARES», membro di redazione e collaboratore di «Antropologia Museale», consigliere scientifico di «Ethnologie française», del progetto Musée de l'Europe et de la Méditerranée, della Fondazione Basso, della Fondazione Musei Senesi e della Fondazione Museo Guatelli.

MICHELE CORTI, docente di Sistemi zootecnici e pastorali montani; si occupa, anche sotto il profilo storico ed etnografico, dei sistemi di alpeggio, delle transumanze e dell'allevamento caprino. È presidente della So.Zoo. Alp. (Società per lo studio e la valorizzazione dei sistemi zootecnici alpini) e promotore con Giovanni Kezich dei Seminari di studio sulle transumanze alpine.

IOLANDA DA DEPPPO, laureata in letteratura delle tradizioni popolari, collabora con il Museo etnografico della provincia di Belluno per il quale svolge attività di ricerca e catalogazione. Ha curato i progetti di alcuni musei

locali e, in questi anni, sta seguendo per la Comunità montana Centro Cadore la realizzazione della costituenda Rete museale.

FLAVIO DA RONCH, laureato in Scienze forestali e ambientali, dottore di ricerca in Agronomia ambientale. Si occupa di foraggicoltura e di pastoralismo presso l'Università di Padova dove è attualmente assegnista di ricerca.

WOLFTRAUD DE CONCINI, è autrice di numerose pubblicazioni a carattere storico, artistico e culturale in genere. Ha curato le mostre «Gli Altri d'Italia. Minoranze linguistiche allo specchio» e «U baro drom / La lunga strada» sulla storia e la cultura di Sinti e Rom. È anche fotografa e traduttrice.

GABRIELE DI LUCA, laureato in filosofia, vive in Alto Adige dal 1997 e svolge la professione di insegnante e traduttore. Dal 2003 al 2005 è stato fiduciario della condotta «Slow Food» di Rio di Pusteria. È editorialista del quotidiano «Il Corriere dell'Alto Adige».

LUCA FAORO, laureato presso la facoltà di Lettere dell'Università di Trento e diplomato presso la Scuola Vaticana di Archivistica, Paleografia e Diplomatica. Ha svolto ricerche presso l'Archivio Segreto Vaticano e ha collaborato con l'Istituto Storico Italo-germanico di Trento e la Soprintendenza per i beni librari e archivistici di Trento. Lavora presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige.

GAETANO FORNI, etnografo e storico dell'agricoltura; è collaboratore scientifico del Museo lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano.

ALBERTO GIANCOLA, insegnante; si è laureato presso l'Università di Chieti con una tesi in Antropologia culturale sulla figura e l'opera di Marcel Maget, dopo aver effettuato sondaggi e ricerche sul campo a Villar d'Arène; in seguito ha approfondito l'argomento e curato la traduzione di una parte di *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*.

DOMENICO ISABELLA, antropologo; si è occupato della comunità germanofona di Sauris, curando saggi sull'alimentazione, sulle credenze, sulla religiosità popolare e ha esteso la sua ricerca sulla zoonimia popolare anche alle comunità germanofone di Sappada e Timau. Con D. Cozzi ed E. Navarra ha curato i due volumi *Sauris/Zahre. Una comunità delle Alpi carniche* (1999); inoltre ha curato l'edizione moderna (2002) di *Storia di varj costumi sacri e profani* di M. Carmeli (Padova, 1750).

DANIELE JALLA, dirigente coordinatore dei Servizi museali della città di Torino e presidente pro tempore di ICOM Italia. Storico di formazione, si è tra l'altro occupato di cultura alpina, prima come funzionario della Regione Piemonte e, in seguito, come coordinatore del Comitato scientifico della rivista «L'Alpe». Ha recentemente curato, con Alain Monferrand, l'ideazione del programma museografico del Forte di Bard.

GIOVANNI KEZICH, antropologo. Formatosi a Siena e a Londra, dirige dal 1991 il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. È stato docente di Museografia etnografica e Storia della cultura materiale presso

MARIA LUISA MEONI, docente di Etnologia presso l'Università di Siena, sede di Arezzo. Ha pubblicato studi e ricerche, nell'ambito dell'etnologia europea, prevalentemente su temi di cultura materiale e di tecnologia, accompagnati da esperienze museografiche. Da alcuni anni sta svolgendo indagini sull'abitazione rurale e sulle pratiche alimentari.

CRISTINA PAPA, docente di Antropologia economica presso il corso di laurea specialistica in Scienze antropologiche dell'Università di Perugia, ateneo presso il quale è direttore del Dipartimento uomo e territorio e coordinatrice del dottorato internazionale in Etnologia e Antropologia. È autrice tra l'altro dei volumi *Dove sono molte braccia è molto pane* (1985) e *Antropologia dell'impresa* (1999).

MASSIMO PIROVANO, si interessa del canto, della narrativa e della ritualità delle classi popolari, della cultura dei pescatori di lago, dei problemi dell'etnografia museale – temi a cui ha dedicato saggi, documentari e cd musicali –. Ha fondato e dirige il Museo etnografico dell'Alta Brianza a Galbiate.

JOHANNA PLATZGUMMER, ha studiato storia e filologia tedesca, laureandosi nel 1995 e specializzandosi nel 2002 in Storia antica presso l'Istituto di storia antica di Innsbruck; dal 1998 ha lavorato presso il Museo archeologico di Bolzano; dal 2003 al 2005 ha diretto l'ArcheoParc di Madonna di Senales, dove ha rivolto particolare attenzione all'esposizione delle piante e al coinvolgimento dei visitatori, sviluppando vari programmi didattici legati alla quotidianità preistorica. Attualmente lavora presso l'Archivio provinciale di Bolzano.

VALENTINA PORCELLANA, laureata in Dialettologia italiana e in Antropologia delle società complesse presso l'Università di Torino, è dottoranda di ricerca in Antropologia ed epistemologia della complessità presso l'Università di Bergamo.

EMANUELA RENZETTI, è dal 1982 docente di Antropologia culturale e di Storia delle tradizioni popolari presso la Facoltà di sociologia dell'Università di Trento. I suoi interessi di ricerca si incentrano sulla dialettica tra cultura dominante e cultura subalterna; entro questa polarità si sono rivolti sia alla medicina tradizionale e alle forme di religiosità, sia alle dinamiche messe in atto dall'immigrazione e alle rivendicazioni di identità locali. Tra le sue pubblicazioni, oltre ai vari contributi apparsi proprio sugli Annali del Museo degli Usi e Costumi di San Michele all'Adige, del quale è attualmente presidente, si segnalano *Antropologia culturale, metodi e casi*, Trento, 2003 e *Mangiare in movimento*, Rovereto, 2006.

GIANBATTISTA RIGONI STERN, laureato in Scienze forestali presso l'Università di Padova. Dal 1980 è funzionario della Comunità Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni in Asiago, presso l'Ufficio agricoltura e foreste. Segue in particolare l'attività e le problematiche legate all'alpeggio delle malghe di proprietà pubblica.

MARCO ROMANO, ha pubblicato «*Quella era la vita allora*»: storia, tradizioni e cultura in una comunità alpina (1996) e *Col sole il vento la neve: storie*

e racconti di medicina, farmacia ed erboristeria attraverso le vicende dei Largajolli, un'antica famiglia di medici trentini (2000). Dal 2002 collabora con l'Archivio Provinciale della Tradizione Orale del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina e dal 2005 con l'Archivio delle fonti orali presso i Musei di Ronzone.

PEER SCHILPEROORD, biologo, ha studiato presso la Landwirtschaftlichen Universität di Wageningen, in Olanda; dal 2000 lavora come libero professionista a progetti relativi alle piante coltivate alpine – colture, storia, produzione della semente – e nel campo della morfologia delle piante.

ANNA RITA SEVERINI, etnoantropologa presso il Museo delle genti d'Abruzzo dal 1981 al 2000; attualmente è responsabile del Servizio cultura del comune di Pescara.

PAOLO SIBILLA, è professore ordinario presso l'Università di Torino. Ha pubblicato monografie etnografiche e di storia culturale su comunità alemanniche alpine nel 1980 e 1985 (premio Pitre, Palermo, 1996) e francoprovenzali nel 1995 (segnalata al premio ITAS, Trento, 1996) e nel 2004 (premio letterario René Willien, Aosta, 2004). Ha progettato l'ecomuseo delle comunità Walser della Valle d'Aosta. Attualmente insegna Antropologia delle società complesse e Antropologia economica.

VALERIA SINISCALCHI, antropologa, docente di Antropologia sociale e Antropologia culturale dal 1997 al 2005, presso la Facoltà di medicina e chirurgia dell'Università di Roma *La Sapienza*; dal 2000 vive e lavora in Francia, dove insegna come docente a contratto presso l'Université de Provence. È membro del laboratorio di ricerca IDEMEC (Institut d'ethnologie méditerranéenne et comparative) a Aix-en-Provence. I suoi terreni di ricerca sono la provincia di Benevento e il dipartimento delle Hautes-Alpes.

VITTORIO A. SIRONI, medico, storico e antropologo; insegna Storia della medicina e della sanità presso l'Università di Milano Bicocca. È condirettore, con Giorgio Cosmacini, della collana «Storia della medicina e della sanità» per l'editore Laterza. Ha fondato e dirige la collana didattica «Strumenti. Medicina e scienze della vita» per l'editore Graphis.

MICHELE TRENTINI, ha studiato a Trento e a Dresda dove ha conseguito la doppia laurea in Sociologia con uno studio di comunità di taglio socio-antropologico. Dal 2002 svolge ricerche impiegando i metodi dell'etnografia e dell'antropologia visiva, e si occupa di conservazione di beni immateriali presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina - Archivio Provinciale della Tradizione Orale. Ha realizzato documentari etnografici presso il Museo, per la Comunità Montana Bellunese e per l'Istituto Superiore Regionale Etnografico della Sardegna (ISRE).

URSULA WIERER, archeologa, ha conseguito il dottorato di ricerca presso il Dipartimento di scienze ambientali dell'Università di Siena con una tesi sul sito Galgenbühl/Dos de la Forca di Salorno. Si occupa di industria litica e di macrofauna, in particolare del Paleolitico Superiore e del Mesolitico, e ha fatto inoltre ricerche sull'età del Bronzo. Collabora da anni con l'Ufficio beni archeologici di Bolzano per l'esecuzione

di scavi e per la redazione della Carta archeologica, e con il Museo archeologico dell'Alto Adige per la schedatura delle collezioni. Attualmente è responsabile del *team* della didattica presso lo stesso museo. Collabora a progetti di ricerca della Soprintendenza di Bolzano e delle Università di Siena e di Innsbruck.

Nota di presentazione

In questo volume, numero 19/2006 della serie di *SM Annali di San Michele*, sono raccolti gli atti del 9° ciclo di lavoro del Seminario Permanente di Etnografia Alpina (SPEA) intitolato “*Pane e non solo. Etnografia e storia delle culture alimentari dell’arco alpino*”, che si è tenuto dal 25 al 28 novembre 2004 a Trento e a San Michele all’Adige per la cura del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina in collaborazione con il Museo Storico in Trento.

Occasione specifica di questo incontro dello SPEA dedicato ai temi dell’alimentazione in area alpina è stata, come in altre edizioni del nostro Seminario, la pubblicazione in lingua italiana, a lungo caldeggiata da Maria Luisa Meoni dell’Università di Siena, di un piccolo classico semidimenticato della ricerca etnografica in campo alpino, *Il pane annuale* dell’etnologo e museografo francese Marcel Maget, che finalmente ha trovato con la sua prima edizione italiana una dignità editoriale adeguata¹.

Delle sessioni di SPEA9, di cui si è avuto occasione di dare già altrove una notizia piuttosto ampia², il presente volume di atti ricalca da vicino la struttura di base. Una prima sezione («*Il pane annuale* di Marcel Maget») fa il punto sulla piccola operazione di *repêchage* editoriale che ha dato origine al convegno. La seconda («Grano e grani, pane e pani») e la terza sezione («Pane e companatici. Pesci, vino, formaggio») trattano delle culture cerealicole nell’arco alpino, ivi inclusi almeno alcuni dei necessari companatici, sul loro specifico terreno storico-etnografico. Con la quarta sezione («Pane e identità») si guarda al cibo come specifico elemento dei processi culturali di costruzione identitaria, secondo prospettive d’analisi che troviamo poi ulteriormente approfondite nella quinta e ultima sezione del volume («Buono da pensare...») dove, sulle ali della classica metafora levistraussiana, si affronta il problema della memoria alimentare, della memoria del mangiare e dei mangiari, come testimonianza della storia e come cifra specifica di qualsiasi civiltà.

(l.f., g.k. e m.l.m.)

¹ M. MAGET, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell’Oisans*, a cura di M.L. MEONI, con uno scritto di A.M. CIRESE, San Michele all’Adige - Roma, MUCGT - Carocci, 2004.

² G. KEZICH, «Pane e non solo: notizie dallo SPEA» in *Paysages à croquer. Alimentation traditionnelle en montagne*, Aosta, 2005, pp. 163-171.



1. *IL PANE ANNUALE*
DI MARCEL MAGET

La lezione di Marcel Maget

*Note a margine di una presentazione*¹

di Maria Luisa

MEONI



L'edizione italiana della monografia di Marcel Maget si apre, significativamente, con un contributo di Alberto M. Cirese, che va ben oltre il «ricordo» dell'etnologo francese², per la ricchezza delle annotazioni, che si articolano su più livelli. L'intensità di una relazione, umana e scientifica, emerge dalle citazioni di una corrispondenza – che ci auguriamo possa essere presto pubblicata per intero –, oltre che dalla memoria di incontri, ricostruiti con precisione suggestiva di ambienti e circostanze (in particolare, nel 1956, i convegni di Roma e di Cagliari). È da sottolineare come Cirese abbia introdotto in Italia la conoscenza di Maget, fin dal 1953, anno della prima edizione di quel manuale di «etnografia metropolitana» – *Guide d'étude directe des comportements culturels* –, subito recensito – in modo tanto sintetico quanto acuto – nel primo numero della rivista «La Lapa»³. Da qui inizia anche la frequentazione intellettuale di Cirese con Maget, attraverso scambi epistolari, seguiti, l'anno successivo, dalla pubblicazione di un saggio sui rapporti tra storia e antropologia, sempre

¹ La presentazione riguarda l'edizione italiana del libro di Marcel Maget, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, apparsa, nel 2004, per iniziativa del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige e con il contributo del Dipartimento di Studi storico sociali e filosofici dell'Università degli Studi di Siena, a cura di Maria Luisa Meoni e con uno scritto di Alberto M. Cirese (*Ricordo di Marcel Maget*), nella collana «Classici dell'etnografia delle Alpi», diretta da Pier Paolo Viazzo e Giovanni Kezich presso l'editore Carocci. La traduzione dal francese di Alberto Giancola e Anna Rita Severini – che si è incaricata anche di curare una prima unificazione stilistica del testo italiano –, è arricchita da un'appendice contenente un saggio di Alberto Giancola – ritornato a Villar per sondaggi di verifica a distanza di 12 anni dall'ultimo rapporto di Maget – e da uno specifico e utile *Glossario* di Antonella Mott. La presentazione, alla quale faccio riferimento, ha aperto i lavori dello SPEA9 (Trento, 25 novembre 2004, poi proseguiti a San Michele all'Adige): allora, ho largamente utilizzato la mia introduzione al volume, ancora non conosciuta, poiché la pubblicazione vedeva la luce per la prima volta in quella occasione. Ora, a distanza di tempo e dopo un'ampia circolazione, mi sembrerebbe pleonastico riproporre le informazioni e le considerazioni che ho esposto in quella sede, riguardanti, in particolare, la contestualizzazione della monografia rispetto all'opera di Maget e la collocazione dello studioso francese nel panorama dell'etnologia contemporanea. Mi limito, perciò, a sottolineare alcune riflessioni, sollecitate dalla pregnante ricchezza dei lavori di quello SPEA e dalle esperienze di verifica, che ho avuto occasione di maturare nel lasso di tempo che intercorre fra la stesura delle annotazioni presenti e quella iniziativa.

² A.M. CIRESE, «Ricordo di Marcel Maget», in M. MAGET, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, San Michele all'Adige (Trento) - Roma, 2004, pp. 11-14.

³ Si veda A.M. CIRESE, *Studio dei comportamenti culturali*, in «La Lapa. Argomenti di storia e letteratura popolare», 1, 1953, 1, p. 20, ora in E. CIRESE, A.M. CIRESE, *La Lapa. Argomenti di storia e letteratura popolare*, Isernia, 1991 (rist. anast.), p. 38.

in «La Lapa»⁴, che è rimasto per cinquant'anni l'unico testo in italiano dello studioso francese, fino alla traduzione della monografia sulla panificazione annuale *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*.

Dalla corrispondenza citata, emerge anche una notizia di straordinario interesse: Maget, in una lettera del 1976, oltre a esprimere sentimenti di amicizia e di apprezzamento nei confronti di Cirese, confida che conta

«di mettere fine a un ... vecchio studio puntuale cominciato nel 1946 e i cui risultati di 30 anni compariranno l'anno prossimo».

Cirese stesso interpreta così il testo:

«Il lavoro di cui Maget mi dava notizia, senza dirne il titolo, deve identificarsi proprio con lo scritto che ora qui si traduce»⁵.

Invece, la pratica della panificazione annuale, abbandonata alla fine degli anni Sessanta e che sembrava destinata a perdersi anche nella memoria delle nuove generazioni, proprio nel novembre del 1976 viene ripresa: Maget è richiamato in tutta fretta a Villard d'Arène e prosegue per oltre dieci anni la sua osservazione, arricchita da ulteriori ricerche d'archivio e da nuove riflessioni.

Mi piace ricordare questo particolare, sia per sottolineare il ruolo centrale che Alberto M. Cirese ha avuto nel far conoscere Maget in Italia – tenendo conto anche del fatto che, in generale, lo studioso francese è sottorappresentato nella bibliografia antropologica –, sia per ricordare le fasi della 'lunga fedeltà' dell'etnologo alla sua ricerca sul campo. Il lavoro viene poi pubblicato nel 1989, in un'edizione di difficile reperimento. Come 'curatore' dell'edizione italiana vorrei ricordare anche la testimonianza, ricevuta indirettamente dal figlio Vincent, sul fatto che Maget era dispiaciuto di alcuni errori materiali che – per qualche disguido tecnico – erano rimasti nella pubblicazione francese. Se tale inconveniente ha creato difficoltà nella traduzione, siamo anche lieti di aver potuto restaurare il testo, quando è stato possibile, come – sia pur modesto – omaggio alla lezione che ci viene dalla sua opera e dalla sua elaborazione teorico-metodologica⁶.

⁴ M. MAGET, *A proposito di specializzazione. Storia e antropologia*, in «La Lapa. Argomenti di storia e letteratura popolare», 2, 1954, 3, pp. 43-45, ora in E. CIRESE, A.M. CIRESE, *La Lapa*, cit., pp. 101-103.

⁵ A.M. CIRESE, *Ricordo di Marcel Maget*, cit., p. 13.

⁶ Per comodità dei lettori, ricordo brevemente che l'edizione italiana traduce il testo di M. MAGET, *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, 1989. L'opera, come è noto, si compone di due parti, distinte e dialoganti fra di loro: una prima, che offre il resoconto dell'inchiesta condotta dal 1946 fino alla cesura costituita dall'abbandono della pratica della panificazione, alla fine degli anni Sessanta e che si chiude con il capitolo *Conclusione provvisoria* (marzo 1973); una seconda parte, intitolata *Il pane annuale ricompare come rito della comunità farenchine (resoconti 1970-1986)*, che riguarda la ripresa della panificazione annuale, nel 1976, su un piano del tutto diverso dalla pratica precedente e che è seguita da Maget per oltre un decennio, durante il quale sviluppa anche approfondimenti delle

Lo studio 'puntuale' di Maget sulla panificazione annuale a Villar d'Arène s'inscrive sia nell'impianto per un'«etnografia metropolitana» elaborato nel *Guide*, sia in quella *méthode rayonnante*, di cui dà conto nell'ampio saggio del 1968: metodologia che dialoga con la principale direttrice dell'etnologia francese, che riprende e sviluppa l'insegnamento di Marcel Mauss – soprattutto le implicazioni della categoria di «fatto sociale totale» –, in una linea di continuità fino ai più recenti contributi, delle generazioni successive⁷.

Mentre rinvio alla mia introduzione all'edizione italiana della monografia, nella quale ho cercato di collocare l'opera di Maget nel suo contesto scientifico, qui mi limito a proporre alcuni spunti di riflessione, che appaiono di significativa attualità. Il primo riguarda la ricostruzione della 'norma' della pratica della panificazione. Non è tanto un'attenzione agli aspetti invarianti della struttura tecnica, quanto una documentazione e un'interpretazione dell'insieme di saperi, di concatenazioni operazionali, di valutazioni empiriche e dunque di scelte, di volta in volta effettuate, in rapporto al variare delle condizioni fisiche e sociali dell'ambiente, oltre che delle rappresentazioni e delle peculiarità locali, che distinguono la pratica di Villar da quella di altri villaggi vicini – anche se l'impianto costitutivo risulta analogo.

La 'conformità operativa' si basa su alcune costanti di carattere materiale e sull'abilità del personale specializzato – gli impastatori e il fornaio; vi sono margini di tolleranza nelle variazioni ammesse, sia in relazione alle diverse situazioni ambientali, che possono presentare modificazioni anche da un giorno all'altro, sia nelle capacità di valutazione empirica, che vanno da quella sul grado di umidità della farina alla percezione sensoriale del grado di riscaldamento del forno, tanto per citare le principali. Maget sottolinea – sulla base dell'osservazione e delle interviste, confrontate con la documentazione d'archivio – come, a mano a mano che la pratica si avvia al declino, si assista contemporaneamente a un'accentuazione delle prescrizioni – nelle deliberazioni del consiglio comunale – o del controllo da parte dei proprietari delle singole inforna-

ricerche d'archivio e l'osservazione e la documentazione delle trasformazioni nel contesto sociale e ambientale del villaggio. Inoltre, ritengo utile citare le principali opere di Maget (1909-1994), alle quali faccio esplicito riferimento in queste annotazioni: *Guide d'étude directe des comportements culturels*, Paris, 1953 e la successiva ristampa ampliata: Paris, 1962; «Problèmes d'ethnographie européenne», in J. POIRIER (a cura di), *Ethnologie générale*, Paris, 1968, pp. 1247-1338.

⁷ Qui ricordo prima di tutto un tempestivo saggio – al quale devo la prima conoscenza della monografia di Maget – di J.-C. CHAMBOREDON, *Marcel Maget et l'ethnographie des sociétés paysannes*, in «Cahiers d'économie et sociologie rurales», 11, 1989, pp. 45-75; dell'ampia bibliografia di riferimento, desidero menzionare in particolare: J. CUISENIER, M. SEGALÉN, *Ethnologie de la France*, Paris, 1986; C. BROMBERGER, D. CHEVALLIER, D. DOSSETTO, *De la châtaigne au Carnaval. Relances de traditions dans l'Europe contemporaine*, Die, 2004; M. SEGALÉN, *Riti e rituali contemporanei*, Bologna, 2002 (ed. orig. M. SEGALÉN, *Rites et rituels contemporains*, Paris, 1998).

te, «per contrastare una deriva» che porterebbe al deterioramento della pratica stessa; quindi siamo in presenza di una «comunità favorevole» alla sua continuazione, anche in forma di «persistenza»⁸.

Ma, se la panificazione annuale non si riduce mai a una semplice funzione alimentare⁹, il fascio di relazioni che intrattiene con il contesto richiede una documentazione e un'analisi che via via si allargano a ricomprendere tutti i principali aspetti, storici, economici, sociali e simbolici, della rappresentazione della vita della comunità. Così, la ricerca diventa una monografia di villaggio.

L'attualità di Maget – e questo è il secondo aspetto che mi preme sottolineare – si manifesta anche nel modo di costruire la sua monografia, che tuttavia egli definisce «rapporto d'inchiesta»: non è tanto un resoconto lineare e continuo, una descrizione che si pretende esaustiva di una società localizzata, quanto piuttosto una rappresentazione che utilizza 'effetti di montaggio', attraverso i quali l'autore restituisce un mondo di scambi e di negoziazioni che, pur partendo da una situazione storica di parziale isolamento, tuttavia porta i *farencins* a intrattenere scambi, sia stagionali che stabili, con un raggio di situazioni che dalle valli circonvicine si allarga alle zone industriali, fino a regioni più lontane, non solo della Francia, ma anche oltre oceano.

Soprattutto a partire dal dopoguerra – e dunque dall'inizio della sua osservazione –, tale intreccio di relazioni tiene conto anche di una progressiva accelerazione delle trasformazioni, di un mercato che diventa internazionale, anche se non ancora 'globale'¹⁰. In questo quadro, la riproposta del *pain bouilli* – a metà degli anni Settanta –, sul piano esplicito di un processo di auto-attribuzione identitaria, viene seguita da Maget sia nel suo modificarsi rispetto alla 'norma', sia nel passaggio da pratica caratteristica di un contesto di povertà a blasone distintivo di appartenenza a una comunità, che trasferisce sul piano del rituale i beni immateriali – saperi, tecniche, cerimonialità – che le sono propri. Tutto questo si collega a nuovi segnali di sviluppo, demografico ed economico, del villaggio, soprattutto attraverso il turismo: nesso – fra rivitalizzazione della panificazione annuale e processi economici e identitari – che Maget aveva accennato già nella prima parte del suo lavoro e che poi trovano nella successiva fase – dopo il 1976 – ulteriori elementi di approfondimento e di verifica.

Il terzo aspetto che desidero mettere in evidenza, riguarda la scrittura di Maget: si notano differenti registri, in rapporto alla molteplicità dei livelli che

⁸ M. MAGET, *Il pane annuale*, cit., pp. 83-85.

⁹ *Ibidem*, p. 87.

¹⁰ È esplicito il riferimento alle opere di Marc Augé (la cui notorietà mi dispensa dal ricordarle per esteso); in particolare, alcune espressioni che qui ho usato rinviano a: M. AUGÉ, J.-P. COLLEYN, *L'antropologia del mondo contemporaneo*, Milano, 2006 (ed. orig. M. AUGÉ, J.-P. COLLEYN, *L'anthropologie*, Paris, 2004).

vengono mobilitati dall'inchiesta. Intanto, occorre notare che l'impostazione metodologica dell'autore, esposta in altri suoi testi, qui non viene richiamata in modo diretto. Il 'rapporto' si propone, quindi, come la rappresentazione di un'esperienza sul campo, i cui presupposti teorici sono, per così dire, 'incorporati' nella relazione etnografica. È forse superfluo sottolineare che la ricerca si avvale di apporti interdisciplinari, che rinviano all'articolazione e alla complessità della stessa formazione di Maget – da Marcel Mauss a Marc Bloch, dalla storia, alla geografia, alla linguistica, alla psicologia, oltre alla conoscenza attenta e aggiornata delle correnti antropologiche: tale ampiezza è presente nella conduzione dei differenti piani dell'indagine – osservazione diretta, interviste, scavo negli archivi.

La restituzione della rappresentazione si avvale, ovviamente, della 'classica' descrizione, basata su una solida documentazione. La ricostruzione della 'norma', con i molteplici rinvii ai fattori costitutivi del contesto, non solo 'localizzato', è frequentemente attraversata da capitoli e paragrafi nei quali la dialogicità discorsiva tra l'autore e i parlanti ci trasporta all'interno di relazioni intersoggettive: riesce a evocare e comunicare una complessità di percorsi affettivi, simbolici, rituali, accanto alla memoria di difficili condizioni socio-economiche, e di uno stile di vita caratterizzato da tratti distintivi – prima soggiacenti – che le trasformazioni e la destrutturazione del sistema 'tradizionale' hanno fatto affiorare in primo piano, in modo esplicito e consapevole, tra i componenti della comunità. Le interazioni fra il ricercatore e i soggetti sono esplicitate, non solo riportando dialoghi e valutazioni 'emiche', ma anche nella stessa riflessione sull'influenza che la propria presenza nella comunità ha probabilmente prodotto: compresa l'accettazione, che lo rende in parte 'naturalizzato *farechin*', o anche come l'uomo che studia e documenta il *pain bouilli*.

La cesura, fra la prima parte del libro – che riguarda la ricerca sulla pratica dal 1946, nel suo divenire persistenza, fino all'abbandono, avvenuto alla fine degli anni Sessanta – e l'osservazione della ripresa su un piano del tutto nuovo, a partire dal 1976, che costituisce la seconda parte del volume, è sottolineata anche dalla scrittura. Trent'anni dopo – un arco temporale che Maget rappresenta come «all'incirca l'intervallo fra due generazioni» – si pone domande precise, che lo accompagnano in un'altra avventura, su che cosa succede, che cosa diventano i *farechins*, se esiste il «mal di paese». Il 'rapporto' prende l'andamento veloce delle annotazioni del 'diario di campo', con cui Maget conduce il lettore dentro l'esperienza etnografica, attraverso la quale segue le vicende della panificazione annuale in una nuova fase.

Il *pain bouilli* è visto dunque come oggetto e metafora. «Parlare del pane per parlare di tutto»: il tema lo consente e al tempo stesso lo richiede. In questo senso, i problemi proposti dalla monografia di Maget e l'attualità della sua rappresentazione hanno dialogato – direttamente o

indirettamente – con l'insieme delle sessioni attraverso le quali si è articolato lo SPEA, significativamente intitolato «Pane e non solo». Mi piace ricordare come i complessi equilibri fra 'norma' e contesto e l'intreccio delle trasformazioni, che li ha attraversati, conduca Maget ad anticipare questioni che oggi vengono ricomprese nell'attenzione ai processi di 'patrimonializzazione'. Mi è parso significativo riscontrare forme di raccordo e di continuità, pur nella diversità degli ambiti, con situazioni affrontate in alcuni interventi riguardanti le retoriche e le politiche connesse ai processi di costruzione di prodotti 'tipici' o alle articolate strategie messe in atto per la gestione delle malghe, sospese in un delicato e difficile equilibrio fra moderna tecnologia e salvaguardia del territorio.

Infine, aggiungo a queste mie annotazioni sparse, in margine alla centralità che è stata assegnata al libro di Maget da parte dei promotori dello SPEA, una doverosa testimonianza sull'esperienza didattica che ho potuto realizzare, dedicando una parte dei miei corsi alla lettura di questo testo: l'attualità delle riflessioni proposte da Marcel Maget e il fascino del percorso etnografico che propone, sono risultati una costante condivisa di tale esperienza. In particolare, qualcuno è stato stimolato ad avviare una ricerca, a partire proprio da tale lettura, e sta raccogliendo una preziosa documentazione su pratiche analoghe in Valle d'Aosta.

In chiusura, desidero citare – non senza emozione – le parole conclusive di Maget:

«Grazie ai *Farenchins*, che mi hanno tanto aiutato a guardarli lavorare e ai quali dedico, in cambio, questo lavoro».

Tradurre Maget

Competenze antropologiche e linguistiche alla prova

di Anna Rita

SEVERINI

Mi sono avvicinata all'opera di Marcel Maget grazie alla collaborazione con la cattedra di Antropologia culturale tenuta da Maria Luisa Meoni, fra il 1996 e il 1999, presso la Facoltà di lingue dell'Università «G. D'Annunzio» di Chieti, sede di Pescara.

Ricordo quel periodo come un'occasione preziosa, seppur breve, di approfondimento, segnata da un'attenzione puntuale e ragionata verso alcune questioni teoriche che ho allora vantaggiosamente coniugato con la mia pratica quotidiana di lavoro in un museo etno-antropologico, il Museo delle Genti d'Abruzzo di Pescara.

Uno degli autori che ho avuto modo di conoscere più da vicino è stato appunto Maget, quando l'allora laureando Alberto Giancola affrontava lo studio della sua opera per una tesi sulla monografia che l'antropologo francese aveva dedicato alla panificazione annuale di Villar d'Arène nell'Oisans.

A questo primo approccio, che è consistito per me in un semplice supporto in particolari passaggi dell'analisi e interpretazione del testo, è seguita la proposta da parte di Maria Luisa Meoni e dell'Università di Siena, di una traduzione a quattro mani dell'intera opera, da pubblicare a cura del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. E mi preme, a tale riguardo, ringraziare tutti per l'occasione che mi è stata offerta.

Si trattava dunque di rendere pienamente fruibile per gli studiosi italiani una ricerca interessante e originale, di farlo per la prima volta per quanto riguarda Maget, autore riconosciuto ormai unanimemente come un classico dell'antropologia contemporanea, studiato e apprezzato in Italia, ma inedito nella nostra lingua. E per quanto riguarda me, si trattava di affrontare questa piccola, o se si vuole, grande impresa, con la consapevolezza di dover associare le mie conoscenze antropologiche di carattere generale, confortate da una buona esperienza sugli studi di cultura materiale derivante soprattutto dalla mia attività in museo, a una competenza in campo linguistico, in particolare in quello della traduzione, sicuramente più modesta, o quanto meno non collaudata in esperienze analoghe precedenti.

Ho accettato quella che per me costituiva, dunque, una sorta di sfida, soprattutto per un amore verso la lingua francese che non mi ha mai lasciato dai tempi della scuola, per il mio particolare interesse nei



confronti della cultura materiale agropastorale, e infine per il desiderio di approfondire, anche attraverso l'analisi testuale, la conoscenza di uno studio metodologicamente rigoroso quale quello che Maget ha condotto sulla pratica della panificazione annuale a Villar d'Arène.

Non è mia intenzione, né è mio compito, in questa sede, riferire su singoli aspetti interpretativi di carattere strettamente antropologico o linguistico; vorrei piuttosto proporre delle osservazioni che ho tentato di organizzare in un discorso unitario e che sono scaturite in momenti diversi del mio lavoro di traduzione della seconda parte del saggio e poi di revisione generale dell'intero testo.

La caratteristica che già da una prima lettura mi è apparsa evidente e degna di attenzione, è stata la capacità dell'autore di tradurre gli esiti di un'indagine molto accurata in uno scritto che coniuga la puntualità del resoconto scientifico con la suggestione del racconto. E questa impressione iniziale si è poi andata rafforzando, lungo un percorso di comprensione del testo che a mano a mano ha integrato sempre più chiaramente l'interesse per i contenuti con quello per le soluzioni espressive e linguistiche.

Ho dunque condotto la mia osservazione, in un certo senso, su due campi paralleli: da una parte lo sviluppo dell'inchiesta etnografica, con la sua impostazione di metodo tipica della monografia, dall'altra l'organizzazione dei dati della ricerca in un saggio abbastanza corposo, con le sue peculiarità sia nell'impianto strutturale che nello stile descrittivo.

Sappiamo che l'indagine è stata effettuata da Maget in due fasi successive: una fra il 1946 e il 1973, periodo in cui la pratica della panificazione annuale a Villar d'Arène si era andata esaurendo come fenomeno collettivo e formalmente organizzato, l'altra fra il 1976, anno della ripresa dopo alterne vicende e produzioni a carattere privato, e il 1987.

La prima fase coincide con il corpo principale dell'inchiesta – cioè i primi sette capitoli – che comprende il nucleo fondamentale di informazioni sugli aspetti tecnico-operazionali e organizzativi della pratica, sulle implicazioni sociali e sui valori simbolici che vi si associano.

Maget procede basandosi innanzitutto sull'osservazione diretta, sebbene ci tenga a precisare che non si può parlare di «indagine partecipante», poiché «per quanto riguarda il pane nero, chi ha condotto l'inchiesta non ha mai messo le mani in pasta»; i dati dell'osservazione diretta sono stati integrati con informazioni tratte da interviste a operatori e abitanti del posto, la cui esperienza era ritenuta particolarmente rappresentativa, e con una mirata documentazione bibliografica e di archivio.

Qui appare chiaro quanto sia importante per Maget dar conto del fenomeno in tutta la sua complessa articolazione, attraverso strumenti d'indagine diversificati e complementari e come egli abbia fissato i suoi obiettivi all'interno di una prospettiva di metodo ben definita, quale quella di uno studio monografico che tende a sistematizzare i dati della ricerca

in un quadro di ricostituzione della norma; a quest'ultima è possibile ricondurre tutte le varianti rilevabili della pratica, ma nello stesso tempo essa non può assolutamente prescindere da tali varianti considerate nella loro singola specificità. È l'autore stesso a evidenziare che

«la norma dev'essere ricostituita approssimativamente a partire dall'osservazione di un numero variabile di realizzazioni e dalla concordanza di informazioni a volte contraddittorie»¹

e, riferendosi più avanti ai risultati della sua indagine, precisa che,

«ottenuta per astrazione a partire dalle osservazioni e dalle testimonianze individuali, la presente descrizione non esaurisce la realtà nella sua diversità, né si può credere in una sua validità indiscutibile al di fuori del periodo di osservazione e al di là del tempo vissuto dagli informatori più anziani»².

Maget rifugge, dunque, da quelle che egli stesso definisce «generalizzazioni approssimative» e da ogni forma di pregiudizio teorico. Cosicché, prendendo le mosse dalla rilevazione e descrizione tecnica della pratica, allarga a mano a mano l'orizzonte dell'analisi: «Dalla ricetta allo stile di vita collettivo» è infatti il titolo di un paragrafo nel quale spiega che,

«partita dalla ricostruzione di una ricetta teoricamente generalizzabile, l'indagine ha passato in rassegna i rapporti che questa instaura con i differenti livelli del sistema di vita locale: il livello delle altre tecniche di produzione e di consumo, quello delle regole giuridiche, quello relativo alle attività festive e cerimoniali ed infine quello dell'autorappresentazione all'interno e verso l'esterno. Il collocamento della norma nel contesto coinvolge relazioni che vanno dal rapporto con la razione alimentare media a quello con l'aspetto socio-culturale globale, ovvero tutto 'ciò che rappresenta' il pane annuale per la popolazione che lo produce e lo consuma»³.

Come è stato già osservato, l'inchiesta costituisce, dunque, un'efficace applicazione sul campo delle teorie formulate dallo stesso Maget sulla cosiddetta «monografia di villaggio».

Tenendo conto, dunque, dei presupposti metodologici enunciati dall'autore e dell'estremo rigore con cui egli riporta e analizza i dati raccolti, il lavoro di traduzione si è sviluppato con una particolare attenzione non solo alla trasposizione dei concetti espressi, ma anche alla resa il più possibile efficace della terminologia tecnica e di tutti i nomi che designano gli attori, gli strumenti, le procedure, le collocazioni spazio-temporali, insomma gli aspetti più qualificanti dell'intero fenomeno.

¹ M. MAGET, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, a cura di M.L. MEONI, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina-Carocci Editore, San Michele all'Adige-Roma, 2004, p. 85.

² *Ibidem*, p. 86.

³ *Ibidem*, p. 107.

A questo proposito, va citata la scelta, da me condivisa con Alberto Giancola, di conservare in lingua originale alcuni termini riferiti sia ai locali del forno che ad arredi e attrezzature in essi contenuti, o per la loro pregnanza evocativa – ad esempio *enfer*, *paradis*, *arches* – o perché si tratta di termini del dialetto locale e voci tecniche che non hanno un corrispondente adeguato in italiano e che lo stesso autore cita fra virgolette – ad esempio *tourneïro*, *pourtissou*, *torlou*, *seillée*, *slito*, *vire*.

In generale, è stato comunque necessario, in diverse occasioni, risolvere particolari nodi interpretativi, soprattutto nei punti in cui l'illustrazione della pratica viene ricondotta al contesto sociale; e con altrettanta cura si sono dovute operare delle scelte di traduzione che, non prescindendo dalla chiarezza del testo italiano, garantissero la giusta fedeltà alle peculiarità rintracciate nella struttura espositiva e nello stile di scrittura di Maget.

Come già accennato, la seconda parte del saggio documenta la ripresa dell'indagine, dopo circa trent'anni dalla prima campagna di ricerca; in essa si registrano i mutamenti e si analizza lo sviluppo dei nuovi significati assunti dalla panificazione annuale che la comunità di Villar d'Arène ha recuperato in una situazione economico-sociale fortemente modificata rispetto al passato.

Queste pagine hanno forse posto meno problemi riguardo la resa linguistica, essendo meno caratterizzate da descrizioni tecniche, ma hanno richiesto un impegno interpretativo di diversa natura, rivolto piuttosto a cogliere lo spessore scientifico e umano allo stesso tempo dell'esperienza vissuta da Maget.

Laddove la prima parte si era presentata in forma di resoconto sistematico, dal taglio descrittivo e dalla prosa asciutta, con riferimenti puntuali alle singole fasi tecniche e ai principali aspetti organizzativi studiati, la seconda condensa invece, in una serrata sequenza di paragrafi, dati e valutazioni del ricercatore, descrivendo il nuovo clima creatosi fra i membri della comunità a tanti anni di distanza dalla prima inchiesta. Si tratta di un ritorno sul campo che, anche nello stile espressivo, assume spesso i toni della cronaca agile e partecipata.

Qui prevalgono, soprattutto nei primi passaggi, i toni dell'entusiasmo, da parte di Maget, nel riappropriarsi anche emotivamente di quel terreno di studio che lo aveva visto all'opera anni prima. Così il resoconto delle nuove condizioni rilevate e i riferimenti ai dati statistici si intersecano con il racconto del proprio rientro nella comunità, dei contatti ripresi rapidamente con la gente del posto, delle circostanze che hanno portato alcuni anziani, in pochissimo tempo, a valutare la possibilità di rifare il pane, a raccogliere le adesioni, a formare un gruppo di volontari, infine a procedere alla cottura.

La narrazione è coinvolgente. Nei punti più significativi della descrizione, Maget inserisce anche citazioni dalle interviste effettuate; le

parole dei diretti interessati servono così a sottolineare e a rafforzare le sue osservazioni e, allo stesso tempo, contribuiscono a far rivivere al lettore l'atmosfera di partecipazione e forse di complicità che si era instaurata fra l'intera comunità paesana e lo studioso, assunto quale testimone privilegiato e competente di un tratto qualificante dell'identità locale.

Mi piace, a conclusione, riportare le parole di Maurice Mathonnet, abitante di Villar d'Arène, intervistato da Alberto Giancola nei suoi sondaggi di verifica sul campo del 1999, il quale dice di Maget:

«Era molto simpatico e cortese, allegro e amabile. È bene per Villar aver avuto una persona che abbia scritto questo libro e, d'altronde, molti gliene sono grati»⁴.

⁴ A. GIANCOLA, *La ricerca etno-antropologica di Marcel Maget e la monografia sulla panificazione annuale a Villar d'Arène en Oisans. Analisi e verifiche sul campo* (tesi di laurea), Facoltà di lingue e letterature straniere, Università degli studi "G. D'Annunzio" di Chieti, a.a. 1998-1999, pp. 132-133.

Ritorno a Villar: un sondaggio 'sulle orme di Maget'

di Alberto
GIANCOLA

Il mio breve soggiorno a Villar d'Arène, avvenuto a distanza di dodici anni (settembre 1999) dall'ultimo resoconto di Marcel Maget – riguardante la cottura del 1987 –, non si proponeva di sviluppare una specifica ricerca sul campo, ma di effettuare solo dei sondaggi mirati. Il mio intento era quello di verificare gli eventuali sviluppi delle ipotesi contenute in *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans* riguardanti le modalità di realizzazione della panificazione annuale, in rapporto ai mutamenti dell'ambiente.

La volontà iniziale del 1976 di riprendere la pratica si è mantenuta, sebbene il processo di trasformazione del contesto socio-economico e culturale, già iniziato, sia ancora in atto. In tale contesto in gran parte mutato, le possibilità di modificazione e di consolidamento della pratica si sono realizzate con caratteristiche e valenze di una certa complessità: non solo nella direzione del rituale, ma anche in quella del turismo – per quanto, rispetto ad altre iniziative di questo genere, si siano sempre privilegiati gli aspetti identitari della comunità –.

La panificazione annuale, nella sua ripresa, assume il carattere, documentato da Maget, di affermazione dell'identità collettiva: il rituale diventa, infatti, un tratto distintivo dell'essere *Farenchins*. Pane come nutrimento, dunque, e pane come tratto distintivo di identità («*Le pain bouilli c'est nous*»). Ognuno, infatti, curava con domestichezza una parte del complesso procedimento che ogni anno consentiva a un'intera comunità – quella dei *Farenchins*, per l'appunto – di sopravvivere sia come individui, sia come identità. Inoltre, il consolidamento della pratica come tratto d'identità è avvenuto parallelamente allo sviluppo turistico del villaggio: caratteristica che rinvia proprio a una delle ipotesi avanzate da Maget.

Il mio approccio ha beneficiato dell'emozione suscitata dal contatto con queste terre di notevole suggestione paesaggistica e di grandi contrasti – enormi difficoltà dovute all'altitudine e clima ostile agli spostamenti invernali, alla coltivazione e all'allevamento –. Villar d'Arène mi accoglieva calma e silenziosa, rischiarata dal sole pallido che annunciava un rigido inverno. Uno striscione vistoso (*Une panification ancestrale – LE PAIN BOUILLI – film et visite tous les jours*) catturava subito la mia attenzione. Le strutture alberghiere continuano a moltiplicarsi e oggi convivono con l'allevamento domestico degli animali poiché lo sviluppo del sistema ricettivo è ancora in fase di espansione.



Durante il primo colloquio con Jérôme F., avevo constatato il legame degli abitanti – anziani in particolare – con la pratica della panificazione; la figlia dell'intervistato, indicandomi il nome di un altro possibile informatore, suscitava l'orgogliosa reazione del padre – «Ma lui non ha mai fatto il pane!» –, a rimarcare l'estraneità, la non appartenenza al 'lignaggio' dei *Farenchins*.

Eric V. ha tenuto a sottolineare che l'organizzazione della panificazione comincia,

«come una volta, con una riunione: le persone che vogliono fare il pane si riuniscono e si organizzano per famiglia e per affinità».

Maurice M. afferma che

«oggi non c'è più il sorteggio dell'ordine delle infornate, ci si mette semplicemente d'accordo tra le famiglie, ci si arrangia tra noi; impastatori e fornai non vengono più designati. Per il ruolo di fornaio, tuttavia, sarebbe augurabile la stessa persona abituata a sopportare il calore ed esperta nel valutare la temperatura del forno. Il trasporto della legna per il riscaldamento, nel passato effettuato con cavalli e carri, è stato reso meno faticoso dai trattori».

La rappresentazione della procedura che riguarda la panificazione nel suo insieme non fa rilevare cambiamenti strutturali: la preparazione dei lieviti, il modo d'impastare o riscaldare il forno, la cottura, non appaiono mutati. «Stessi gesti, stessi sudori»: s'impasta manualmente e si fa il lievito con l'acqua bollente, tutto come una volta o pressapoco. Sei capienti madie di legno e, all'interno, un impasto consistente rivoltato senza sosta da braccia energiche, vigorose, le maniche fin sopra ai gomiti.

Tuttavia, gli aspetti formali della pratica sono diventati meno rigidi. Come sostiene Maurice M.,

«oggi è possibile impastare a torso nudo, mentre in passato gli impastatori cambiavano frequentemente la biancheria intrisa di sudore. Una volta, stavano nel forno le famiglie – due o tre – che cuocevano il pane e alcune persone del paese che venivano a dare un'occhiata, ad assaggiare il lievito immergendovi il proprio indice per poi giudicare se il pane sarebbe stato dolce o leggermente acidulo. Ma pochissimi scolari o bambini si recavano al forno, anche perché la porta che collega l'*enfer* alla stanza delle *arches* rimaneva chiusa per evitare dispersione di calore ed economizzare la legna da ardere. Oggi è possibile avvicinarsi alle madie, mettere le mani nella pasta, scattare foto, e i turisti, che sono ben accetti, possono assistere al lavoro all'interno dell'edificio, creando anche un po' di confusione».

Tutte le varie fasi della panificazione vengono, infatti, suggellate e immortalate da molti scatti e riprese da parte di turisti di passaggio, curiosi o parenti delle famiglie che prendono parte all'infornata.

Se tutto questo ha contribuito, da una parte, a rendere i turisti e i paesani più 'partecipi' del rituale, dall'altra ha prodotto una sorta di 'sconsacrazione', introducendo una connotazione spettacolare.

«Una volta si faceva più attenzione perché il pane uscisse bene: il pane era sacro e la procedura era più rigida, più rispettata»,

GIANCOLA

puntualizza Jérôme F. e, secondo Maurice M.,

«non è più come prima, quando si diceva: “Il pane che si mangia bisogna guadagnarselo”. Bisognava faticare duramente per avere il proprio pane poiché era il principale alimento, era considerato sacro, mentre oggi viene sprecato; ce n'è in abbondanza, come tutte le altre cose».

Nelle comunità rurali alpine ci si nutriva di ciò che si produceva, centellinando le riserve, soprattutto nel periodo invernale, poiché a una breve fase di produzione corrispondeva un lungo periodo di consumo.

«Il pane era uno dei cardini della sicurezza alimentare. Bisognava limitare il suo consumo con attenzione e prudenza. Era importante che ogni membro della famiglia avesse il necessario, ma era altrettanto importante che non fosse sprecato, soprattutto quando il pane, appena fatto e sfornato, poteva invogliare a un consumo eccessivo: come riferisce un proverbio popolare, “Chi mangia il pane appena sfornato e il formaggio fresco s'impoverisce”».

Durante il periodo della panificazione annuale, afferma Eric V.,

«la gente vive con il ciclo delle infornate, i ritmi del giorno e della notte sono completamente sfasati; c'è gente che mangia in ogni momento della giornata e a mezzanotte, si vede circolare per le strade ogni tipo di torta, pizze, dolci, pani ... la festa della nutrizione insomma!».

All'interno e all'esterno dell'edificio del forno in funzione trionfano le sensazioni visive e percettive, rese più intense dai contrasti – luce/buio, caldo/freddo, crudo/cotto – e favoriscono il riaffiorare dei ricordi degli anziani sulla fatica di vivere a Villar e l'ostinata lotta quotidiana contro una natura poco generosa.

Il momento della panificazione, secondo Eric V., è

«l'incontro per eccellenza di grandi e piccoli, una festa non euforica ma conviviale, calorosa, familiare, in cui tutti dimenticano qualsiasi rancore e dissipano per riunirsi allegramente attorno al forno e partecipare collettivamente a questo stupefacente e faticoso lavoro. La procedura relativa all'impasto è la stessa, con l'eccezione che oggi possono prendere parte al rito anche i turisti, i quali hanno la possibilità, come tutti desiderano fare, d'immergere le mani nella pasta, con relativo biasimo di quelli più anziani che, volutamente, si escludono dalla pratica. I giovani cercano temerariamente d'impastare, gomito a gomito, con gli operatori, con la conseguenza di ferite superficiali sulle mani a causa della durezza di una pasta consistente ed elastica che si secca rapidamente ed esige braccia più che esperte».

L'impastatura richiede molta più manodopera della confezione del lievito. Tutti gli uomini proprietari dell'infornata si dispongono in tre o quattro davanti a ogni madia.

«Oggi anche alcune giovani donne del villaggio si uniscono a loro e i bambini, generalmente allontanati dalle madri, approfittano dell'eccitazione generale per immergere fugacemente le loro mani nell'impasto»,

quasi fosse plastilina da modellare per gioco: una breve collaborazione giovanile, tacitamente accettata dagli impastatori, che accresce il proprio valore, perché rafforza la nozione di 'cooperazione allargata', in quel giorno fortemente significativa nella sua dimensione sociale e rituale.

«Da qualche anno nessuno entra più all'interno del forno per staccare le pagnotte dal pavimento, poiché il numero delle pagnotte da cuocere è diminuito. Il raffreddamento dei pani dura, come una volta, dodici ore, e il loro trasporto dal forno alle abitazioni viene effettuato con le automobili – prima avveniva con le slitte»

sottolinea Maurice M. e aggiunge che, oggi, privilegio dei tempi moderni,

«i pani vengono conservati quasi tutti nel congelatore – pochi sono quelli che li conservano ancora secchi».

Grande è stata la mia emozione quando un informatore mi ha gentilmente donato un pezzo di *pain bouilli*, a testimonianza tangibile della persistenza della pratica e di quel 'non so che di vitale' che il forno rappresenta per i più anziani.

Mentre a Villar la panificazione continua a essere effettuata secondo il calendario tradizionale – il terzo *weekend* di novembre di ogni anno –, nel villaggio limitrofo, Le Chazelet, invece, viene praticata due volte l'anno.

«La data di agosto è per i turisti e quella di novembre per gli abitanti del paese. Inoltre, il nostro pane lo facciamo assaggiare ai nostri amici di Villar ed essi contraccambiano con il loro»;

così riferisce un'informatrice di Le Chazelet, dove il pane annuale è chiamato *pain noir*: rispetto a quello di Villar, ha un gusto acidulo, a causa di una diversa fermentazione.

Tutti gli informatori hanno posto l'accento sulla tradizione:

«Lo si fa per ghiottoneria, per conservare la tradizione e fare in modo che i giovani possano prendervi parte, recuperando le proprie radici».

Inoltre, hanno sottolineato la consuetudine socializzante che il pane rappresenta e l'allegrezza collettiva del rito. È una delle rare occasioni, per i residenti, d'incontrarsi e stare insieme e, per tutti quelli che sono andati a vivere fuori, di ritornare al paese d'origine, rivedere amici, parenti e conoscenti e festeggiare insieme a loro. I *Farenchins* sono consapevoli dell'unicità di questo pane – «È un pane unico nella zona di Briançon; è una specialità». Secondo Maurice M.,

«è bene che il *pain bouilli* continui, non per la sua utilità e non solo come elemento del folclore, ma per conservare la tradizione, per continuare ciò che i nostri avi hanno fatto ogni autunno da sempre, per mangiare, assaporare questo pane che la gente, i bambini, amano veramente. I giovani sono contenti che questa pratica si mantenga, prova ne è il loro cercare di mettere *les mains à la pâte* e io ne sono fiero, un po' orgoglioso di questo pane; è l'elemento che lega il passato al presente, è un anello della catena che continua verso il futuro».

Marcel Maget, 'Farenchin di adozione', ha lasciato un ricordo duraturo negli abitanti del paese. Così Jérôme F. lo ricorda affettuosamente:

«Era un uomo molto gentile. È venuto tante volte, anche in primavera e in estate per veder lavorare i campi, ma soprattutto per il *pain bouilli*».

Come afferma Maurice M.

«Era molto simpatico e cortese, allegro e amabile. Cinquant'anni fa è stato ben accolto dalla popolazione. Gironzolava nelle cucine delle abitazioni per vedere come venivano fatti i dolci e le torte, per fotografarli ... Trascorreva molte ore nel municipio per le sue ricerche. È bene per Villar aver avuto una persona che abbia scritto questo libro e, d'altronde, molti gliene sono grati».

La panificazione annuale rappresenta, dunque, l'evento centrale, distintivo dell'identità culturale dei *Farenchins*. Va notato che non è una persistenza isolata, in un contesto profondamente trasformato: altri aspetti della vita e delle attività del villaggio, che possiamo, oggi, considerare 'tradizionali', caratterizzano l'attenzione e la cura nel conservare e trasmettere pratiche e memoria storica alle nuove generazioni. Infatti, un'altra ricorrenza importante per gli abitanti di Villar è quella del 13 luglio di ogni anno, quando ha luogo una grande festa sulla piazza del villaggio.

Nel 1987, grazie a un'*équipe* di abitanti del paese ed esterni, a Villar è nata l'associazione «Amici del forno» per il rinnovamento del forno, che ha rilanciato la tradizione del *pain bouilli* e oggi ha il compito di farlo conoscere e di creare animazione intorno a esso con visite guidate, esposizioni e proiezioni di film per i turisti durante l'estate.

È stato interessante sapere che i proprietari dell'albergo «Le bec de l'homme» organizzano delle *cantines*, ovvero dei laboratori in cui s'insegna l'artigianato locale ai bambini che arrivano dalle città.

La popolazione di Villar d'Arène è di circa 150 abitanti, ma sta aumentando dal 1990 e dovrebbe raggiungere i 210 abitanti al prossimo censimento. 21 bambini frequentano la scuola del paese in una classe unica e solo 30 persone hanno più di sessant'anni. Tre guide sono venute a stabilirsi in paese; una coppia di giovani ha rilevato un'azienda agricola locale, e un mulino ad acqua accuratamente restaurato costituisce un importante documento della tecnologia molitoria rurale rimasta a lungo

in funzione. Un respiro nuovo anima l'avvenire di questo villaggio che ha preservato la varietà delle sue attività. Questo è il motivo del suo fascino.

Del resto, a dispetto di una vita difficile e indissolubilmente legata a un paesaggio e a un clima aspri, l'incanto di questi luoghi non si separa da una speranza antica come il pane di questo popolo. È un tacito patto tra gli uomini e il paesaggio rafforzato dal tempo e dal ricambio generazionale. Gli abitanti di Villar assomigliano alla loro terra: fieri e dritti come la montagna, ancorati alle pietre, alle viuzze del villaggio, capaci di contagiare con passione e fierezza i visitatori di passaggio con la loro storia di amore per le tradizioni.

Il sondaggio effettuato, dunque, ha evidenziato come l'incontro del rituale con il turismo – in un mutato contesto socio-economico e culturale – non abbia tuttavia sminuito il valore di un tratto distintivo dell'identità consapevolmente assunto e attribuito dagli stessi *Farenchins* alla pratica.

La *fabrication ancestrale* del *pain bouilli*, anticamente emblema di povertà e, successivamente, simbolo identitario ed evento rituale, è ancora un'occasione di riunione e di socializzazione in un momento, come quello attuale, in cui le peculiarità culturali distintive assumono nuovi significati in relazione alle dinamiche connesse con la circolazione culturale planetaria.

Sono ritornato a Villar d'Arène nel novembre del 2003 e ho avuto modo di osservare direttamente la pratica della panificazione.

Rispetto alla norma documentata da Maget, la pratica da me osservata presenta le seguenti variazioni:

- in passato, gli impastatori erano due professionisti, ora ogni famiglia si organizza per impastare: i più anziani ed esperti ricoprono il ruolo di coordinatori e di supervisori, lasciando il faticoso lavoro d'impastatura ai giovani sempre più numerosi e desiderosi di prendervi parte;
- il marchio viene utilizzato per contrassegnare i pani di ogni singola madia, mentre un tempo distingueva quelli appartenenti a ogni nucleo familiare;
- la legna e la farina vengono acquistate tutte insieme nei giorni precedenti l'inizio della panificazione e l'ammontare della spesa viene ripartito in parti uguali tra le famiglie partecipanti;
- nelle immediate vicinanze del forno è stata allestita dall'associazione «Amici del forno» una piccola costruzione, adibita a negozio, in cui è possibile acquistare pani, cartoline, *dépliants* e *poster* raffiguranti i vari momenti della panificazione e altri aspetti della vita a Villar;
- per ogni infornata, insieme al pane destinato alle famiglie di quel turno – oggi da sei a otto – viene cotto anche quello dell'associazione, in parte venduto, in parte riservato alle varie degustazioni o esposto nei musei;

- la panificazione prosegue anche il lunedì successivo con quella di solo ‘pane di tappa’ destinata interamente all’associazione;
- sulla porta che collega l’*enfer* al *paradis* è affisso il calendario dei turni con i nomi delle relative famiglie partecipanti;
- tutti quelli che partecipano attivamente all’impastatura indossano, per una questione di igiene, una maglietta.

La pratica che ho avuto modo di osservare conserva ancora tutto il suo particolare significato emblematico. Nonostante le modificazioni intervenute, la struttura della norma – descritta da Maget – si è mantenuta inalterata nei suoi fattori costitutivi. I *Farenchins* tendono a valorizzare la panificazione nei confronti dei turisti, dei visitatori, ma desiderano altresì sottolineare gli aspetti tradizionali, il senso d’identità, il tratto distintivo di questa pratica che resta il simbolo della loro vita comunitaria.

Grande fatica e sudore, ma un antico orgoglio e una naturale fierezza in quelle mani energiche e in quei gesti ‘ancestrali’. La festa del *pain bouilli* si celebra ancora una volta per perpetuare la tradizione e quel rito, al quale tutte le generazioni prendono parte, evoca e trasmette tutto il respiro della vita e tutta la sua poesia.

2. GRANO E GRANI, PANE E PANI

Dai campi asiatici a quelli amerindi sulle Alpi centro-orientali

Per una storia della polenta: dal miglio al mais e alla patata

di Gaetano
FORNI

Campi, alimentazione, epoche, continuità

Che significa 'campi asiatici' e 'campi amerindi'?

Come ci insegna la storia della civiltà, ogni popolo, ogni cultura, ha creato, sin dalla preistoria, una simbiosi con il proprio ambiente. La risultanza è un processo di reciproca plasmazione. L'uomo preistorico ha focalizzato le piante e gli animali del territorio che frequentava, da cui gli appariva più agevole trarre il proprio sostentamento. Con l'intensificarsi dei reciproci rapporti, attraverso l'attività di coltivazione e di allevamento, ha creato per loro un *habitat* favorevole. Non solo: mediante un'attenta selezione, l'accoglimento accorto di mutazioni spontanee vantaggiose e altre operazioni di natura genetica, ha plasmato tali piante e animali, in modo da eliminarne gli aspetti negativi ed esaltarne quelli positivi. Ma tale opera di plasmazione ha modificato anche il suo modo di pensare, di agire. L'uomo agricoltore è diverso dall'uomo cacciatore. Limitandoci ai vegetali, è in questo modo che in ogni grande regione sono emerse una o pochissime piante sulle quali si sono impennate l'alimentazione umana e l'attività non solo materiale per coltivarle e utilizzarne il prodotto, ma anche intellettuale e culturale, direttamente o indirettamente connessa. Quelle piante, in altri termini, sono diventate il cardine della civiltà di tale regione. E così, nell'ambito euro-mediterraneo, si è sviluppata nei millenni la civiltà del grano, in Estremo Oriente quella del riso, in America quella del mais e della patata, in Africa quella degli ortaggi, del sorgo e della banana¹.

Il trasferimento e, reciprocamente, l'acquisizione di queste piante 'cardine' da una civiltà – e dal suo territorio – a un'altra, hanno implicato anche il trasferimento del relativo corredo tecnico: modi di semina, di coltivazione, di preparazione, di utilizzo. Da qui il termine 'campo' che si è impiegato. Che tale trasferimento dovesse svolgersi nella sua sostanziale integrità, lo dimostra con chiarezza il grave danno derivato dall'omissione dell'unica operazione tecnica che gli europei non hanno voluto acquisire dagli amerindi, ritenendola inutile: il trattamento alcalinizzante ottenuto



¹ G. FORNI, *Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 36, 1996, 2, pp. 3-27.

mediante la cottura dei chicchi di mais² in una soluzione arricchita di cenere o calcare o soda, prima del consumo. Questo, infatti, ha determinato, nelle regioni in cui i contadini si nutrivano solo di polenta di granoturco, il diffondersi di una gravissima malattia che colpisce cervello, tubo digerente e cute: la pellagra. Essa deriva dalla carenza di vitamina B₃ – o vitamina PP, che comprende la niacina e la nicotinammide – che, contenuta nel mais, peraltro in quantità molto ridotta e in una particolare combinazione, non può essere assorbita dal nostro intestino se non in mezzo alcalino³. Gli europei ritenevano che il trattamento alcalinizzante – chiamato *nixtamal* dagli aztechi – a conclusione del ciclo produttivo del mais, fosse una pratica rozza e superstiziosa, inutile e quindi da omettere; e in effetti, la si sarebbe potuta trascurare, ma solo a condizione d'integrare l'alimentazione maidica con altri cibi apportatori della vitamina o dei suoi precursori, quali il *triptofano*, un aminoacido anch'esso carente nel mais. Purtroppo, in alcune regioni italiane, gran parte della popolazione si cibava quasi esclusivamente di granoturco. Ovviamente, occorre far riferimento anche al corredo culturale della agricoltura maidica amerinda. Ma qui è necessario esser molto cauti, in quanto alcuni elementi culturali possono essere stati integralmente recepiti nel nuovo contesto, altri modificati; altri ancora possono non essere stati accolti, altri infine prodotti *ex novo* nelle regioni in cui le piante americane sono state inserite. Basti pensare alla rivoluzione industriale che patate e mais hanno concorso a determinare dopo la loro introduzione in Europa⁴: rivoluzione che non avevano prodotto nell'America pre-colombiana.

Per quel che riguarda il corredo tecnico delle piante introdotte dall'Asia anteriore, a cominciare dai cereali vestiti (farro, orzo, miglio, panico, grano saraceno) per arrivare a quelli nudi, alle leguminose (fava e così via), esso è stato imponente: basti ricordare che ha compreso l'aratro che, permettendo l'utilizzo della forza animale, ha consentito alle originarie omogenee popolazioni coltivatrici di dar vita, differenziandosi, anche ai ceti artigiani, mercantili, militari e così via, e quindi ai piccoli villaggi puramente agricoli di evolvere in borgate e città.

Analogamente, come si è sottolineato, l'introduzione di patate e mais in Europa non significa solo il trasferimento di due piante, per così dire allo stato grezzo, selvatico, ma quello di due capolavori biologico-

² Si veda la voce «Nixtamalization» in Wikipedia. The Free Encyclopedia. Ringrazio la direzione del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina per avermi fornito questa indicazione.

³ Si veda la voce «pellagra» in R. BERKOW, M.H. BEERS, A.J. FLETCHER, R.M. BOGIN, *Il manuale Merck per la salute*, Milano, 2005 (ed. orig. R. BERKOW, M.H. BEERS, A.J. FLETCHER, R.M. BOGIN, *The Merck Manual - Home Edition*, Whitehouse Station, 2000).

⁴ G. FORNI, «Dalla storia delle piante coltivate il significato della simbiosi Uomo/ambiente biologico», in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Le piante coltivate e la loro storia*, Milano, 2000, pp. 331-372, in particolare pp. 358-369.

agricoli, plasmati dagli amerindi in 5.000 anni di osservazioni e intelligenti interventi. Significa, inoltre, il trasferimento di tecniche colturali, da loro perfezionate nel corso dei millenni. E ciò che si è detto per mais e patate si dovrebbe estendere a zucche, fagioli, pomodori e a tutte le altre piante domestiche dagli amerindi.

Le cinque grandi epoche nell'alimentazione alpina e il principio della continuità

In linea schematica, la storia dell'alimentazione alpina e più in generale umana, si svolge attraverso alcune tappe fondamentali: il primo periodo è il Prelitico, in cui prevale l'alimentazione vegetale integrata da piccoli animali (insetti, molluschi e così via); il secondo periodo inizia con il Paleolitico e vi prevale l'alimentazione a base di selvaggina, integrata dalla vegetazione locale. Il successivo possesso del fuoco – anche quando l'uomo è incapace di produrlo – segna l'inizio del terzo periodo, l'Ignico: l'uomo impara a cibarsi di carni cotte, arrostando allo spiedo la selvaggina cacciata. Il quarto periodo, il Ceramico, è caratterizzato in Europa da un'alimentazione carnea e vegetale, con cibi – che possono essere cotti in acqua, grazie all'invenzione della ceramica – ottenuti da animali (ovicapri, suini, bovini) e piante (cereali e legumi), domestici in prevalenza nel Vicino Oriente e quindi asiatici. Infine, nel quinto periodo, il Transoceanico, assumono grande rilevanza, tra gli alimenti vegetali, quelli provenienti da oltreoceano, dalle Americhe, e una presenza significativa assume anche il riso, proveniente dall'Estremo Oriente.

In questa occasione, si rivolgerà l'attenzione soprattutto al passaggio dal quarto al quinto periodo, compiendo un parallelo con uno studio, pubblicato di recente, relativo alle Alpi occidentali⁵. È necessario tenere presente che il principio euristico che guiderà questa indagine è quello della continuità. Come hanno evidenziato gli etologi⁶, la dieta fondamentale dell'uomo, per quel che riguarda le componenti nutritive (rapporto proteine/carboidrati/grassi), a parità di condizioni ambientali e di energia esplicita nel lavoro e così via, non è sostanzialmente variata dal Prelitico a oggi. Anche le fonti degli alimenti in un determinato ambiente geografico godono di un'alta stabilità, modificata solo da moventi economici. Tipica la sostituzione della polenta di miglio con quelle di mais o di patate, a seguito dell'introduzione di queste piante più produttive, dopo la scoperta dell'America. Sempre a motivi essenzialmente economici risalgono i mutamenti delle fonti, a seguito dei processi di urbanizzazione, industrializzazione, globalizzazione. Le popolazioni della val di Non, in tempi

⁵ G. FORNI, «Agricoltura e alimentazione degli Indiani d'America sulle Alpi centro-occidentali», in *Alimentation traditionnelle en montagne*, Aosta, 2005, pp. 47-77.

⁶ G. FORNI, «Agricoltura, coltivazione, allevamento», in G. FORNI, A. MARCONE (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana*, I, 1: *Preistoria*, Firenze, 2002, pp. 7-157, in particolare pp. 10-12.

recenti, dedicandosi alla frutticoltura, hanno sostituito i precedenti cibi a base di mais e patate coltivati *in loco* con quelli derivati da un cereale più raffinato, il frumento: pane e pasta. Più influenzabili, entro certi limiti, dalle mode sono le forme di preparazione dei cibi.

Queste considerazioni permettono di configurare una rilevante stabilità delle fonti alimentari dal Neolitico al momento in cui vennero introdotte le piante americane. Il nuovo assetto si è poi conservato sino all'epoca dell'industrializzazione del nostro paese.

Un pioniere della teoria della continuità in ambito storico-alimentare è stato Luigi Messedaglia che, già nel 1927, in *Il mais e la vita rurale italiana*, scriveva:

«salvo eccezioni ... l'agricoltura ... rimarrà sino all'800 poco diversa da quella che Columella e Varrone ci hanno descritto duemila anni fa»

e, a proposito della polenta:

«la *puls* (romana) e la nostra polenta rappresentano insomma una catena ininterrotta nella storia dell'alimentazione popolare italiana, la quale, quando venga considerata attentamente ... dimostra che certe sue caratteristiche fondamentali si conservarono in sostanza immutate, negli ambienti rurali, dall'epoca romana ... sino ai nostri giorni»⁷.

L'alimentazione in Trentino nel Prececeramico

In un fondamentale contributo, Ettore Ghislanzoni documenta come a Sanzeno d'Anaunia, negli scavi da lui condotti, siano stati reperiti in grande quantità «mucchi» di un cereale, un panico semiselvatico, *Setaria viridis*, forse indigeno anche in Europa⁸. Stranamente, malgrado questa massiccia presenza, tale pianta non compare nelle rassegne paleobotaniche riguardanti il Trentino. Ciò forse perché si è soliti consultare quasi esclusivamente riviste della propria specializzazione, e Ghislanzoni non era un paleobotanico. Generalmente, si pensa che il panico domestico sia stato introdotto dall'Oriente, ma quello selvatico, *Setaria viridis*, appare diffuso in tutta l'area temperato-calda dell'Eurasia⁹, per cui si potrebbe presumere che l'alimentazione vegetale a base di *Setaria viridis* o di altre graminacee locali (avena fatua, orzo murino e così via), oltre a baccelli di leguminose, radici e frutti, sia stata prevalente sino alla massiccia introduzione, nel Neolitico, dei più importanti cereali del Vicino Oriente (frumento, orzo).

Una sagace ricerca in chiave etno-archeologica ci rivela delle persistenze di pratiche alimentari, presumibilmente risalenti all'età paleo-

⁷ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, 1927, pp. 203, 242.

⁸ E. GHISLANZONI, *Sanzeno nell'Anaunia*, in «Notizie degli Scavi», 9, 1931, p. 447.

⁹ D. ZOHARY, M. HOPF, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford, 1993.

mesolitica, o comunque preceramica, sino a epoche relativamente recenti. Un esempio è la *bagianara*, una pratica in uso nei secoli scorsi in val di Non, consistente nel cucinare alimenti complessi senza l'uso di recipienti. Giuseppe Pinamonti ce ne fa una magistrale descrizione:

«Chiamansi bagiane le silique verdi ma contenenti già i semi, di due specie di legume che diconsi bisi (piselli selvatici) ed arbee (vecciolì). Fanno in terra una buca, alla quale formano il fondo e le pareti di grosse pietre, poi vi fanno dentro ardere un gran fuoco, e di fuori con un altro scaldano una pietra che servir dee di coperchio alla buca. Intanto alcuni raccolgono le bagiane o silique, ed altri portano molte felci ... Riscaldare bene le pietre finché quasi scrociano, s'intonaca la buca di felci, poi vi si accomodano a strati le silique, frapponendo a queste altri strati di carne porcina o di mortadella; indi ricopransi questi strati con altre felci, e a queste si sovrappone il suddetto coperchio ... Dopo alcun tempo levassi il coperchio, e si fa a chi può più nel mangiare la carne, o 'l salsicciotto con le bagiane, poichè tutto diventa di squisito sapore»¹⁰.

È presumibile che si tratti di una pratica 'fossile', originatasi in epoca preceramica, conservatasi durante la transumanza e la monticazione e che, al tempo di Pinamonti, fosse effettuata dai ragazzi nelle loro scorribande festive, o mentre facevano pascolare le bestie. Naturalmente, occorre tener presente che il tipo di carne (suino, cervino e così via) utilizzato poteva variare a seconda delle disponibilità.

L'alimentazione a base di cereali e legumi asiatici prima della scoperta dell'America

Dalla pappa alla puls alla polenta e al pane di miglio, panico, sorgo, fave

È ora il momento di occuparci del periodo in cui, con l'introduzione della ceramica, dell'agricoltura propriamente detta, delle piante e degli animali dell'Asia anteriore, ebbe inizio un profondo rivolgimento alimentare. Ovviamente, si trattò di un processo che si svolse con gradualità e mantenendo inevitabili persistenti legami con le tradizioni precedenti. Tale periodo si estese sino a tutto il Rinascimento, prima che le nuove piante americane entrassero nell'uso comune.

Precisiamo innanzitutto che si rivolgerà l'attenzione all'alimentazione della gente comune, che non aveva né mezzi né tempo per praticare una cucina elaborata; di conseguenza, non si individueranno le fonti principali negli scritti e nei ricettari dei celebri cuochi di principi e papi, ristrettissime élites, la cui cucina, sotto molti aspetti, era, per ingredienti e tipo di manipolazione, radicalmente diversa da quella della

¹⁰ G. PINAMONTI, *La Naunia descritta al viaggiatore*, Milano, 1829, pp. 76-77.

gente comune. Quindi, non si ricorrerà a ricettari di cuochi quali il sempre citato Bartolomeo Scappi, 'cuoco segreto' di Pio V¹¹, ma alle insuperabili ricerche di Messedaglia (1874-1956) e agli scritti di autori quali Teofilo Folengo (1491-1544), straordinario descrittore dei costumi popolari, eccezionale etnografo *ante litteram*.

Come si è documentato nelle pagine dedicate alle origini della panificazione¹², le prime pappe furono quelle che le mamme preistoriche, già nel Paleolitico, preparavano per i neonati, masticando i grani dei cereali raccolti ed eliminando le membrane fibrose delle pellicine (glume, glumelle e così via) che li avvolgevano. È chiaro che allora fungevano da macine i denti molari delle madri. Venne quindi, con il Mesolitico, l'uso della macina più rudimentale: una pietra piatta leggermente concava sulla quale con il macinello si tritavano i grani; in seguito, gradualmente, furono sviluppati i primi mulini¹³. Di residui di pappe, polente, focacce preistoriche parlano già i primi archeologi: Luigi Pigorini e altri¹⁴, che li hanno reperiti nelle terremare, nelle palafitte dei laghi svizzeri e così via. Anche nelle palafitte di Ledro in Trentino, studiate da Raffaello Battaglia¹⁵, in quelle di Fiavè, analizzate da Renato Perini¹⁶, sono stati reperiti blocchi interi o frammenti organici presumibilmente riferibili a pappe o polente. Mirella Cipolloni Sampò¹⁷ riproduce l'immagine di polente/focacce neolitiche reperite a La Marmotta (Roma).

Quali erano i cereali e i legumi che, durante la preistoria, erano, almeno nel Trentino, alla base di questi alimenti? Praticamente erano tutte piante di origine asiatica¹⁸. Negli scavi condotti nella località di Sanzeno d'Anaunia, relevantissimo è il rinvenimento, tra i ruderi di quello che fu certamente un granaio, di un'enorme quantità di miglio carbonizzato: quintali e quintali, riferisce Luigi De Gasperi, ispettore onorario delle

¹¹ B. SCAPPI, *Dell'arte del cucinare con il Maestro di Casa e il Trinciante*, Venezia, 1570.

¹² G. FORNI, «Agricoltura, coltivazione, allevamento», cit., pp. 50-55.

¹³ G. FORNI, «Che cosa e perché si macina - Was und warum gemahlen wird», in S. DE RACHEWILTZ ET AL., *Il grano e le macine*, Tirolo (Bolzano), 1994, pp. 13-36.

¹⁴ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., p. 241 e, dello stesso autore, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, 1974¹, p. 166; A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, 1932 (ed. orig. A. MAURIZIO, *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von der Urzeiten bis zum Gegenwart*, Berlin, 1927), pp. 441-445; L. PIGORINI, *L'epoca del bronzo nelle terremare dell'Emilia*, in «Nuova Antologia», 1870, pp. 360-361. Qui l'autore riferisce di «cocci di vasi grossolani, coperti internamente da una crosta di farina impastata, alla maniera della nostra polenta».

¹⁵ R. BATTAGLIA, *La palafitta del lago di Ledro*, in «Memorie del Museo di Storia Naturale della Venezia Tridentina», 11, 1943, (vol. VII,), pp. 3-63 + 26 tavv.

¹⁶ R. PERINI, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavè-Carera*, 4 voll., Trento, 1984-1994.

¹⁷ M. CIPOLLONI SAMPÒ, «Il Neolitico dell'Italia peninsulare», in G. FORNI, A. MARCONE (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana*, cit., pp. 173-191, in particolare pp. 184-186.

¹⁸ G. FORNI, «Agricoltura, coltivazione, allevamento», cit., p. 46 ss.

antichità¹⁹. Ne furono asportate ben venti carriole!²⁰. Ovviamente, ciò non significa però che a Sanzeno non venissero coltivate anche le altre piante che, come accennano Oegg²¹, Forni²², Marzatico²³ erano oggetto dell'agricoltura dei reti: frumento, orzo, lino, pisello, lenticchia, segale, fava, oltre alla vite, come evidenzia anche l'attrezzatura. Del resto, sempre a Sanzeno, ai Canalini, in precedenti scavi, erano stati reperiti, in quattro ubicazioni, «due mucchi di frumento, uno di frumento e orzo ed uno di panico»²⁴. Non veniva peraltro trascurato – come ancora rivela l'attrezzatura metallica reperita (ipposandali, campanacci e così via) – l'allevamento di bovini, caprovini, suini, cavalli, polli, e veniva praticato l'alpeggio²⁵. Come si è detto, si tratta di piante e animali per lo più domesticati nell'Asia anteriore e importati, a cominciare dal Neolitico, assieme alle tecniche e agli strumenti per coltivarle e allevarli.

Preziosi dati per l'epoca romana, anche se non provenienti direttamente da Sanzeno, ma da un territorio abbastanza vicino, ci vengono offerti dalle recenti ricerche condotte a Mezzocorona, sito ubicato allo sbocco nella val d'Adige della val di Non e quindi a economia e cultura presumibilmente affini, in tale epoca, a quella di Sanzeno²⁶. Tra le specie e sottospecie coltivate maggiormente rappresentate sono la vite e, tra i cereali, il grano tenero (*Triticum aestivum* s.l.) e l'orzo (*Hordeum vulgare*); al terzo posto appare il miglio (*Panicum miliaceum*), seguito dal monocolco (*Triticum monococcum*) e dal dicocco (*Triticum dicoccum*), oltre al panico (*Setaria italica*). Rilevanti – pur se in minore quantità in confronto ai cereali – anche le leguminose, rappresentate in particolare dal favino (*Vicia faba minor*); presenti pure la lenticchia (*Lens culinaris*), l'ervo (*Vicia ervilia*) e la veccia (*Vicia sativa*)²⁷.

¹⁹ A. GORFER, *Al di là della storia*, Trento, 1980, p. 39.

²⁰ G. FOGOLARI, «Sanzeno nell'Anaunia», in *Civiltà del Ferro*, Bologna, 1960, pp. 265-321.

²¹ K. OEGGL, «Botanische Untersuchungen zur menschlichen Besiedlung im mittleren Alpenraum während der Bronze- und Eisenzeit – Analisi botaniche nelle Alpi centrali del Bronzo tardo e dell'età del Ferro», in *Die Räter - I Reti*, Bolzano, 1992, pp. 709-721 e, dello stesso autore, «Cereali della preistoria e della protostoria nelle Alpi centrali», in *Il grano e le macchine*, cit., pp. 37-50.

²² G. FORNI, «Che cosa e perché si macina», cit.

²³ F. MARZATICO, «Il gruppo Fritzens-Sanzeno», in *Die Räter - I Reti*, cit., pp. 213-233.

²⁴ S. WEBER, *I rinvenimenti archeologici di Sanzeno*, Trento, 1903.

²⁵ F. MARZATICO, «Il gruppo Fritzens-Sanzeno», cit.; A. RIEDEL, *Die Fauna einer eisenzeitlichen Siedlung bei Eppan (Südtirol)*, in «Rivista di Archeologia», 9, 1985, p. 9 ss. E, dello stesso autore, «Zur spätbronze- und eisenzeitlichen Fauna im Rätergebiet - Sulla fauna del Bronzo tardo e dell'età del Ferro nella zona retica», in *Die Räter - I Reti*, cit., pp. 701-708; G. FORNI, *Agricoltura e Religione pre-cristiana nell'Anaunia antica*, Trento, 1998.

²⁶ E. CAVADA et alii, *Archeologia a Mezzocorona: documenti per la storia del popolamento rustico di età romana nell'area atesina*, Trento, 1994.

²⁷ E. CASTIGLIONI, M. ROTTOLI, «Resti vegetali: carboni, semi e frutti. Ricostruzione dell'ambiente vegetale, naturale e coltivato», in E. CAVADA et alii, *Archeologia a Mezzocorona*, cit., pp. 205-231.

Enrico Cavada segnala, in un'area appena a sud della val di Non, a Nago, nel bacino del Sarca, oltre ai suddetti vegetali, anche la segale (*Secale cereale*). Tra gli ortaggi, indica pure la bietola (*Beta vulgaris*) e la zucca (*Lagenaria siceraria*), oltre a diverse piante aromatiche quali la melissa e il coriandolo²⁸.

Il frumento era certamente il cereale preferito per l'alimentazione, ma anche il più esigente dal punto di vista della coltivazione: la semina in autunno e la mietitura nell'estate successiva impongono quasi un anno di cure: zappature, diserbo e così via. Miglio e panico invece si seminano a fine inverno e sono meno esigenti in fatto di cure colturali. Ecco quindi che, quando la manodopera scarseggia, questi ultimi prevalgono. Essi diventano preponderanti all'epoca delle invasioni barbariche. Cassiodoro, segretario di Teodorico, nelle *Variae* scrive che durante il dominio gotico era fornita alla popolazione «*de horreis Ticinensibus et Dertonensibus panici speciem, sicut a principe jussum est*»²⁹. Dal che si deduce che era il panico il cereale immagazzinato nei più importanti *silos* – quelli di Pavia e di Tortona – dell'epoca. Anche il miglio, cereale affine al panico, era immagazzinato in grande quantità: a Venezia esistono toponimi chiamati *Fondamenta del mejo*, *Rio del mejo* e così via, a causa dei grandi *silos* che un tempo la Serenissima vi aveva fatto costruire.

Ciò è confermato da un gran numero di documenti, non solo alto-medievali³⁰, per quanto al miglio e al panico si accompagnassero altri cereali e legumi minori: segale, orzo, spelta, avena tra i primi, fave, ceci, fagioli dell'occhio tra i secondi. E la prevalenza di miglio e panico si riproponeva nei periodi in cui devastazioni belliche, pestilenze e così via determinavano analoghe situazioni d'incertezza e scarsità di manodopera. In alcuni casi, si rendeva necessaria persino la molitura delle ghiande delle specie che le producevano povere in tannino. Se ne otteneva una farina che veniva mescolata a quella di castagne, segale o altri cereali³¹. Per il Trentino-Alto Adige ce ne riferisce Maurizio³².

Ma anche in periodi normali, miglio e panico si affiancavano al frumento. Pier Andrea Mattioli, il celebre botanico rinascimentale, medico ufficiale del Concilio di Trento, riferisce che cibo prevalente in Trentino, specie da parte dei boscaioli, era la polenta di miglio presa con il latte³³.

²⁸ E. CAVADA, «Elementi romani e germani nel territorio alpino tra Adige e Sarca: aspetti e continuità dell'insediamento», in G.P. BROGIOLO, L. CASTELLETTI (a cura di), *Il territorio tra tardoantico e altomedioevo. Metodi di indagine e risultati*, Firenze, 1992, pp. 107-108.

²⁹ T. MOMMSEN, *Cassiodori Senatoris Variae*, Berlin, 1894, p. 383.

³⁰ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., e dello stesso autore, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, cit., p. 108 ss., *passim*.

³¹ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., pp. 239, 243 e, dello stesso autore, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, cit., p. 133.

³² A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, cit., pp. 92-93.

³³ P.A. MATTIOLI, *Discorsi ne' sei libri di P. Dioscoride*, Venezia, 1744, p. 273; L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, cit., p. 128.

Agostino Gallo, il nostro maggior agronomo rinascimentale, ne fornisce la ricetta:

FORNI

«Si piglia tre libre fin quatro di farina di miglio ... ponendola al caldarin che bolle al fuoco con cinque, o sei libre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con un bastone, accio che ella maggiormente possa passar la farina fin'in cima: lasciandola poi bollire, fin che si gonfia, & si distacca dal fondo. Et leuata all'hora dal fuoco, si mena benissimo con un bastone tondo, & netto sin ch'è totalmente ben rotta, & affinata; & dapoi tolta fuor del caldarino, si taglia in pezzi sottili con un filo, & si mangia così calda col formaggio, ò con ricotta sola»³⁴.

In Valsugana, la farina di miglio poteva essere sostituita da quella di fagioli e fave³⁵.

Una ricetta per preparare la *panizza*, vale a dire la polenta di panico, a suo tempo molto diffusa in tutto il Nord d'Italia, eventualmente miscelata con farina di fave, è offerta dal nostro maggior agronomo medievale, il bolognese Pier Crescenzi. Questi, premesso come la polenta di panico sia meglio di quella di miglio, nel suo trattato sull'agricoltura (che qui citiamo nella classica traduzione curata dall' Nferigno), scrive:

«Cuocesi spessamente, o con lardo, o con olio, e spesse volte con latte di capra, o di mandorle ... Ma cotto con latte è più lodevole, che quello che si cuoce con sola acqua. Ma del cuocerlo nell'acqua sono due modi: o cuocesi intero, o rotto con la macina. Lo 'ntero, levatone la corteccia, si cuoce, ed in una misura di panico, quindici misure d'acqua si pongono ... Con la macina trito si cuoce così: che nella farina monda, dieci cotante misure d'acqua si pongano, e poichè due volte, o tre avrà bollito, con le dita si fregghi, e colisi, e l' colamento sia cotto infinattanto, che cominci a diventar duro, e così è utile a manicare»³⁶.

Una splendida descrizione di tipo poetico del modo di preparare la polenta di miglio o di panico è offerta da Bernardino Baldi, un letterato abbastanza famoso, che si laureò a Padova nella seconda metà del XVI secolo, in *Celeo*, una delle sue migliori egloghe:

«... e cominciando omai
l'acqua d'intorno all'inflammato fianco
del vaso a gorgogliare, a poco a poco
s'adattò con la destra a spargervi entro
la purgata farina, non cessando
con la sinistra intanto a mescer sempre
la farina e l'umor con saldo legno.
Quando poi tutta di sudor la fronte

³⁴ A. GALLO, *Le venti giornate dell'agricoltura*, Venezia, 1575, pp. 241-242.

³⁵ L. MESSADAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., p. 243.

³⁶ 'NFERIGNO (accademico della crusca, pseudonimo di BASTIANO DE ROSSI), *Trattato dell'Agricoltura di Piero de' Crescenzi, traslato nella favella Fiorentina*, I, Firenze, 1605, pp. 135-136.

aspersa egli ebbe, e 'l bianco e molle corpo
 cominciò a diventar pallido e duro,
 aggiunse forza all'opra, e con la destra
 a la sinistra man porgendo aïta
 per lo fondo del vaso il legno intorno
 fece volar con più veloci giri;
 finché vedendo ormai quella mistura
 nullo bisogno aver più di Vulcano,
 preso un largo taglier di bianco faggio,
 fécene sopra quel rotonda massa;
 e, ratto, corso là dov'egli avea
 molti vasi disposti in lunghe schiere,
 un piatto sovra tutti ampio e capace
 indi tolse ed il terse, e con un filo
 ritroncando la massa in molte parti,
 il piatto ne colmò, di trito cacio
 aspergendolo sempre a suolo a suolo;
 e per non tralasciar cosa che d'uopo
 fosse per farla delicata e cara,
 mentre fumava ancor, sopra v'infuse
 di butiro gran copia, che, dal calco
 liquefatto, stillante, a poco a poco
 penetrò tutto il penetrabil corpo»³⁷.

La preparazione della polenta di miglio descritta da Baldi non era molto diversa da quella in uso tra i contadini e i ceti popolari, anche se questi non potevano certo permettersi l'abbondante «trito cacio» e nemmeno la «gran copia di butirro». Lo sottolinea, in vivacissimi versi, Folengo, descrivendo, nella *Macaronea XIII* del *Baldus*, i *brettari*, cioè i fabbricanti di berretti a maglia, che, d'inverno, quando lavorano a ferri (*ingucchiant*) con le dita scoperte, intirizzite a far berretti, sbadigliando, si lamentano (*moerent*) per il freddo, quindi di tanto in tanto corrono dal fornaio (*ad furnos*) e, per riscaldarsi, fanno scorpacciate (*pelizzas*) di *pandemeio*, cioè pan di miglio:

*«Brettari moerent, ingucchiant namque scopertis
 cum digitis brettas, super quos saepe sbadacchiant:
 attamen ad furnos sic agucchiando reducti,
 de pandemeio faciunt mangiando pelizzas»*³⁸.

Non solo d'inverno, ma anche nelle altre stagioni, il pan di miglio si doveva mangiar caldo, perché, come scrive Mattioli,

³⁷ B. BALDI, *Versi e prose*, Venezia, 1590, pp. 252-253.

³⁸ T. FOLENGO, *Baldus, Macaronea XIII*, I, 298, in A. PORTIOLI, *Le opere maccheroniche di Merlin Cocai*, Mantova, 1882-1883, secondo l'edizione toscolana curata da Alexander Paganini nel 1521; per un'analisi di questi versi nel loro contesto storico, si veda L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, cit., p. 155.

«il pane della sua farina, quando vien fatto con una certa arte – come san ben fare i fornai di Lombardia³⁹ – mangiato caldo, come si cava dal forno, lascia nel gusto una certa dolcezza. Ma come si raffredda diventa duro e perde tutto il buon sapore»⁴⁰.

Vincenzo Tanara sottolinea che «indurito non si può mangiare», per cui una soluzione può essere quella di utilizzarlo per produrre gli strozzapreti – termine da cui deriva quello attuale di «strangolapreti» – e spiega che il pane di miglio indurito

«si pesta di nuovo, e ridotto in polvere, setazzato, si torna ad impastare con acqua, e butiro, poi fattone maccheroni in quella forma che chiamano strozzapreti, da noi gnocchi, si cuociono nel latte, dapoi involti in cacio parmigiano grattato, con assai butiro si condiscono»⁴¹.

Importante il riferimento alla sinonimia tra «maccheroni» e «gnocchi». Messedaglia sembra propendere per un'origine veneta sia del termine «maccheroni», sia del relativo valore semantico di «gnocco». Ne precisa infatti l'etimologia – dal veneto *macar*: esser pesante, grossolano, tozzo, come appunto gli gnocchi –, ma ricorda che il *Glossarium mediae et infimae latinitatis* di Du Cange riporta la voce *maccarones seu lagana*, con il valore semantico di qualsiasi genere di pasta: lasagne e così via⁴². Ciò spiega come, in altre regioni, abbia il significato di pasta in formato di cannelli o indichi altre paste grosse.

Non si può tralasciare in questo paragrafo un cenno alle 'misure' del miglio con altri particolari alimenti. La *meazza* – o *mejazza*, *megiazza* – è un antico dolce natalizio veneto, diffuso dalle zone montuose al Polesine, descritto da Arturo Lancelotti a partire dalla farina che in origine, come indica il nome, era di miglio, solo in seguito sostituita da quella di mais; essa veniva

«intrisa in acqua bollente, in cui gettansi in copia melassa, zucchero, pinocchi, uva passa e cotto in padella a lento fuoco»⁴³.

³⁹ Come precisa L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, 1932, p. 305, in nota, il termine «Lombardia» indicava larga parte dell'Italia superiore, come si evince anche da alcuni relitti toponomastici, ad esempio Mezzolombardo – ma il nome esatto sarebbe Mezolombardo –, in cui *Mezo* ha il significato originario di bassopiano, borgata posta fra Trento e Bolzano. L'adozione della specifica «lombardo» avvenne alla fine del 1300, quando i conti culturalmente tedeschi di Tirolo carpirono al principato vescovile di Trento quel settore della località *Mezo* in cui sorgeva il castello Corona, con l'annesso villaggio che divenne allora Meztodesco (*Deutschmetz* o Mezcورونا), in contrapposizione al settore rimasto di pertinenza vescovile, denominato appunto Mezolombardo (*Welschmetz*): A.M. FINOTTI, «I nomi locali del Trentino centrale», in C. BATTISTI et alii, *Atlante toponomastico della Venezia Tridentina*, Firenze, 1953. La denominazione Meztodesco si estinse quando tutto il Trentino divenne austriaco.

⁴⁰ P.A. MATTIOLI, *Discorsi ne' sei libri di P. Dioscoride*, cit., p. 273.

⁴¹ V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, 1661, p. 470.

⁴² L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, cit., p. 427 ss.

⁴³ A. LANCELOTTI, *Il Natale in Italia*, in «Nuova Antologia», 1 gennaio 1925, p. 83.

In un'altra versione, non da pasticceria, la farina di miglio era mescolata con il sangue di un animale macellato e talora con uova; l'impasto, una volta ben stemperato, veniva fritto in padella.

Più rustiche erano le polente in cui il miglio – come si è già detto – era miscelato, a seconda delle regioni, con sorgo, fave, farro, orzo, ceci, cicerchie, lenti, moco, vecchia, piselli, fagioli e, in caso di necessità, ghiande.

La minirivoluzione alimentare conseguente all'introduzione del grano saraceno

In alcuni casi il miglio era sostituito, anche totalmente, da altri cereali come, ad esempio, dal grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*). A questo proposito è importante fare un cenno alla minirivoluzione alimentare dovuta all'introduzione di questo cereale, anch'esso di presumibile origine asiatica.

L'antenato selvatico del grano saraceno è il *Fagopyrum cymosum*. Esso è indigeno nell'Asia centrale (India settentrionale e Cina occidentale) e si differenzia dal *Fagopyrum* domestico, pianta annuale, per essere poliennale e rizomatoso e per il fatto che i grani si staccano facilmente a maturazione. Una sottospecie affine a *Fagopyrum esculentum* è *Fagopyrum tataricum*, diffuso nell'area himalaiana con caratteri di paradomesticità e solo sporadicamente coltivato. La presenza, anche come pianta infestante delle colture – oltre che come pianta coltivata – di *Fagopyrum esculentum* nella medesima area in cui è diffuso il *Fagopyrum* selvatico, e in quelle vicine, fa ritenere che in tale territorio sia da collocare il centro originario di domesticazione del grano saraceno.

Scrivono Udelgard Körber-Grohne, nel suo classico trattato di paleobotanica, che i primi reperti di grano saraceno sono stati reperiti in Ucraina e risalgono all'inizio dell'età del Ferro (tra il VII e il IV secolo a.C.)⁴⁴, ma solo lentamente esso acquisisce una significativa importanza economica. Nell'Europa centrale è documentato archeologicamente a partire circa dal 1000 d.C. Per Victor Hehn, la più antica evidenza scritta appare in un registro del balivo del Mecklenburgo del 1436⁴⁵. Secondo Messedaglia, in Italia sarebbe pervenuto nel tardo Medioevo inoltrato, XV secolo⁴⁶. Non molti decenni dopo la prima introduzione in Italia – presumibilmente dall'Europa centro-orientale –, Mattioli ne dà una perfetta illustrazione nei suoi *Commentarii*⁴⁷. In Trentino era molto diffuso fino a cinquant'anni fa; meno frequente era nelle altre aree alpine e prealpine.

⁴⁴ U. KÖRBER-GROHNE, *Nutzpflanzen in Deutschland*, Stuttgart, 1987.

⁴⁵ V. HEHN, *Cultivated Plants and Domesticated Animals. Historic Linguistic Studies*, Amsterdam, 1976.

⁴⁶ L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlino Cocai*, cit., p. 117.

⁴⁷ P.A. MATTIOLI, *Commentarii in sex libros Pedanii Dioscoridis. De materia medica libri sex*, Venezia, 1565.

Una descrizione sintetica quanto esemplare della preparazione della polenta di grano saraceno è offerta da Manzoni: Renzo si reca all'abitazione di Tonio, in una località sita sotto le pendici del monte Albano – precisamente, secondo Messedaglia⁴⁸, a Olate – e

«lo trovò in cucina con un ginocchio sullo scalino del focolare e tenendo, con una mano, l'orlo di un paiolo, messo sulle ceneri calde, [Tonio] dime-nava, col mattarello ricurvo, una piccola polenta bigia, di gran saraceno ... Tonio scodellò la polenta sulla tafferia di faggio, che stava apparecchiata a riceverla: e parve una piccola luna, in un gran cerchio di vapori»⁴⁹.

Castore Durante scrive, nel 1585:

«Fanno i villani della sua farina non solo pane, ma ancora la polenta, del che viuono il verno. Pestanlo ancora & sguscianlo, & lo cucono ne i brodi della carne, & se lo mangiano nelle minestre, ma bisogna cocerlo di sorte che i grani restino interi, & non si spolpino. In Germania fanno di questa farina la polenta, la quale dapoi che è cotta in una massa, la tagliano con un filo in larghe fette, et sottili, & acconcianle in un piattello con cascio. & con botiro, & assai ingordamente la mangiano, & non è cibo ingrato al gusto»⁵⁰.

Secondo Messedaglia, la cucina tradizionale nelle Alpi centro-orientali utilizzava in diversi modi il grano saraceno. Oltre alla 'polenta conza' dei cadorini, affine a quella trentina, egli scrive che

«In Valtellina la polenta di farina, o furmenton, si condisce, a cottura quasi ultimata, con burro e formaggio magro o grasso, tagliato in dadi ... Nel Trentino, alla polenta di grano saraceno si aggiunge del vino bianco: e la si mangia a fette, condita con burro rosolato e acciughe, ovvero con intingolo di carne, o con uccelletti; viene anche frita a fette nello strutto, con cannella e parmigiano: piatto in uso specialmente nelle valli di Non e di Sole; in val di Ledro si fa una polenta consimile, ma con farina di grano saraceno mista a patate»⁵¹.

La diffusione del grano saraceno in ambito montano, secondo quanto riferiscono per il Trentino Francesco Bassetti e Giuseppe Luigi Riccabona, rispondendo, in epoca napoleonica, all'inchiesta di Filippo Re sullo stato dell'agricoltura italiana⁵², è stata molto agevolata dal suo breve ciclo di sviluppo. Per questo, nelle zone più fredde, lo si poteva coltivare nel cuore dell'estate, da fine giugno ai primi di settembre. Nelle

⁴⁸ L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, cit., p. 310.

⁴⁹ A. MANZONI, *I promessi sposi*, cap.VI.

⁵⁰ C. DURANTE, *Herbario Nuovo*, Roma, 1585, p. 218.

⁵¹ L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, cit., p. 319.

⁵² F. BASSETTI, *Dell'agricoltura del territorio di Trento*, in F. RE, «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia», 9, 1811, pp. 225-238, *passim*; G.L. RICCABONA, *Dell'agricoltura del Cavalese, nel Dipartimento dell'Alto Adige*, *ibidem*, 15, 1812, pp. 169-192, *passim*.

aree più calde, dai 500 ai 1.000 metri di altitudine, entrava in seconda coltura dopo segale, frumento od orzo, permettendo ai montanari un doppio raccolto annuale di cereali.

Come sottolinea Giuseppe Ruatti in un saggio sull'economia agraria del Trentino, bisogna tener presente che il grano saraceno è molto sensibile alle avversità climatiche – siccità, brinate e così via – durante il periodo di fioritura, per cui

«su dieci anni si può contare in media su di un anno di ottima produzione, su 3 di buona e su 6 di scadente»⁵³.

Altre notizie preziose sulla coltura del grano saraceno sono fornite da Carlo Hippoliti nell'ambito dell'inchiesta di Re⁵⁴, in particolare riguardo alla produttività. Nel Trentino il grano saraceno rendeva in media cinque volte la semente, il frumento vernino quattro volte e quello marzuolo tre volte e mezzo.

Non è possibile completare questi cenni sull'alimentazione popolare con riferimenti alle verdure, consumate in abbondanza, come pure alle carni e alla frutta che, almeno di tanto in tanto, erano presenti sulle tavole dei valligiani veneto-trentini: ci si è dovuti limitare a rivolgere l'attenzione all'uso di quei cereali (miglio, panìco, sorgo, segale) e di quei legumi – ma anche per questi ultimi abbiamo dovuto contenere le notizie all'essenziale – che costituivano la fonte fondamentale del nutrimento, prima dell'afflusso delle nuove piante americane; per un approfondimento si rimanda, quindi, agli ultimi scritti di Messedaglia⁵⁵.

Che miglio, panìco, segale, grano saraceno, castagne costituissero i pilastri della cucina popolare, più dello stesso frumento, risulta chiaro anche dalla consultazione dei ricettari delle tradizioni trentine che qualche decennio fa Aldo Bertoluzza ha minuziosamente raccolto e pubblicato⁵⁶.

Bertoluzza, in un'altra opera⁵⁷, opportunamente riporta le preziose testimonianze di due medici dell'ospedale di Trento, riguardanti il modo di vivere e gli usi tradizionali dell'intera regione. Gli appunti di Antonio Faes, redatti nel XVIII secolo e pubblicati dall'ospedale nel 1852, con il titolo di *Considerazioni topografico-mediche*, permettono di farsi un'idea delle condizioni dell'alimentazione prima e dopo l'introduzione del mais e della patata:

⁵³ G. RUATTI, *L'economia agraria nel Trentino*, in «Quaderno mensile dell'Istituto federale di credito per il risorgimento delle Venezie», III, n. 12, 1924, pp. 44, 45, 62.

⁵⁴ C. HIPPOLITI, *Memoria sull'agricoltura della Valle Sugana nel Dipartimento dell'Alto Adige*, in F. RE, «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia», 11, 1811, pp. 241-274, *passim*.

⁵⁵ L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlino Cocai*, cit., p. 207 ss.

⁵⁶ A. BERTOLUZZA, *De Coquina*, Trento, 1988, pp. 87, 101, 113.

⁵⁷ A. BERTOLUZZA, *Cucina trentina del 500*, Trento, 1990, pp. 9-11.

«Cibi e bevande di cattiva qualità ... La miseria con le sue orride forme, la fame dei genitori che si propaga con crudele necessità ai figlioli ... Le generazioni ... si succedono costrette a mantenere in ... luoghi malsani ed infausti la loro dimora».

E precisa poi che il «principale alimento del popolo tutto è la polenta».

Il dottor Lupis, collega di Faes, riferendosi al vitto ordinario dei «nostri villici», aggiunge che la polenta, negli «anni ubertosi» è formata di granoturco, altrimenti «con farina di grano saraceno ... intrisa con un poco di latte, fagioli, rape, patate ... Si fan minestre di orzo, con fagioli, verdure», e più avanti fa notare che «i nostri antichi alpigiani ... una volta s'invigorivano ... [con] il miglio, il panico, l'avena, la lente ed altri legumi». Al suo tempo invece ciò avveniva raramente perché si usava la polenta fatta con farina di granoturco – che, come Faes aveva precisato, a una certa altitudine, matura imperfettamente – o anche

«pane poco fermentato, mescolato con una piccola porzione di farina di frumento inferiore, talvolta sparso di lollio tumultento, papavero erratico, e di vecchia sativa».

I campi e gli alimenti amerindi sostituiscono quelli asiatici

Teoria della continuità e introduzione dei 'campi americani'

Si è accennato all'inizio che l'introduzione delle nuove piante americane nell'agricoltura europea costituì una 'rivoluzione'. Che pensare allora della teoria della continuità, sottolineata da Messedaglia, per la quale, sino a epoca recente, non mutarono le usanze alimentari dei ceti popolari? In effetti, Messedaglia ha ragione: vi è una sostanziale continuità tra la *puls* romana e la polenta lombarda e veneto-trentina; cambia, eventualmente, il cereale: prima di Colombo, farro, segale, miglio, panico, sorgo, grano saraceno; dopo Colombo, il mais e – benché non sia un cereale – la patata. Ma è sempre polenta, pure quella a base di patate lesse. Bertoluzza cita ripetutamente la polenta di patate⁵⁸. Cambia il colore, dal bigio al bigio nerastro, al giallo; i costumi alimentari cambiano poco. La vera rivoluzione si verificò, come si vedrà, in ambito agrario e più specificamente coltivatorio, con un forte incremento di produttività e importanti conseguenze demografiche ed economico-sociali.

Secondo Messedaglia, l'introduzione del mais in Italia si deve a mercanti veneziani in contatto con la Spagna⁵⁹. Essi, inoltre, già nel 1539, portarono campioni di granella in Germania, come documenta il botanico

⁵⁸ A. BERTOLUZZA, *Storia e tradizione della cucina tipica trentina*, Trento, 1970, pp. 26-27.

⁵⁹ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., p. 111.

Jeronimus Bock nell'edizione tedesca del proprio trattato di botanica – edito poi anche in latino – nel 1552⁶⁰.

A parte gli esemplari di mais conservati nell'erbario A della Biblioteca Angelica a Roma e in quello di Ulisse Aldrovandi a Bologna, risalenti rispettivamente al 1550 e al 1551, Giovanni Battista Ramusio, attorno alla metà del XVI secolo, scrive che estese coltivazioni di mais erano già presenti nel Polesine e nell'area allora veronese confinante (a Villabona, ora Villa d'Adige)⁶¹. Valerio Rossitti ha reperito, nell'Archivio arcivescovile di Udine, documenti del 1580 e del 1581 che fanno riferimento a del mais «navigato» e «veneziano». Evidentemente, si tratta di granoturco importato per nave da Venezia e proveniente da quelle aree, come il Polesine, ove ormai era coltivato da qualche decennio; oppure, nel caso del mais «veneziano», di quello prodotto nell'entroterra della città⁶². Rossitti cita un documento successivo (1602) relativo alla produzione di vari cereali tra cui il mais, a Trivignano Udinese⁶³.

Sempre Messedaglia documenta le successive tappe del diffondersi del mais nell'area lombardo-veneta⁶⁴ e i dati che fornisce sono poi accolti come sicuri dai ricercatori successivi, quali Gauro Coppola, Tommaso Maggiore e Marco Bertolini⁶⁵. Ecco i più significativi:

- 1592: il mais è usato a Venezia per pane da mistura;
- 1556: Giovanni Lamo da Venezia offre al duca di Firenze Cosimo I circa due quintali di mais, da coltivare in Toscana;
- 1592: il mais è coltivato a Susegana (Treviso);
- 1601: il mais viene acquistato a Treviso per uso pubblico;
- 1603: Giovanni Rossi di Rovigo introduce la coltivazione del mais nel territorio di Adria;
- 1611: il mais compare a Minerbe nel Veronese;
- 1612: a causa di una carestia, si acquista, a Treviso, una grande quantità di mais, che viene distribuito al popolo;
- 1617: Benedetto Miari insegna a coltivare il mais nel Bellunese;

⁶⁰ J. BOCK, *De stirpe maxime earum quae in Germania nascuntur. Commentariorum libri tres*, Strasburgo, 1552. Il libro II, cap. 26, è intitolato *De turcico frumento*.

⁶¹ G.B. RAMUSIO, *Delle navigationi et viaggi*, Venezia, 1550-1559; l'opera è stata nuovamente pubblicata da Einaudi nel 1978. L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit., riproduce, nella fig. 28, l'intera pagina della seconda edizione (1554) del primo volume dell'opera di Ramusio, in cui è riportato il disegno della pianta del mais. Nella lunga didascalia, Ramusio riferisce circa «i campi interi» di mais «sopra il polesene de rhoigo e villabona». Messedaglia (*ibidem*, p. 432), nel commento alla fig. 28, offre ulteriori precisazioni bibliografiche circa suddette pagine di Ramusio.

⁶² V. ROSSITTI, «Breve storia del mais in Friuli», in AA.VV., *Polenta di qualità in Friuli*, Udine, 1987, pp. 129-132.

⁶³ *Ibidem*, pp. 29-30.

⁶⁴ L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit.

⁶⁵ G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna, 1979; T. MAGGIORE, M. BERTOLINI, «Breve storia del mais», in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Le piante coltivate e la loro storia*, Milano, 2000, pp. 96-125.

1618: il governo veneziano emana un editto sui dati di macina del mais;
 1620: il mais è in vendita a Udine;
 1630: il mais comincia a essere coltivato nel Bresciano;
 1631-1646: il mais comincia a essere coltivato nel Cremasco;
 1632: il mais è coltivato nel territorio di Gandino (Bergamo);
 1638: il mais è coltivato a Loverè (Bergamo);
 1641: il mais è coltivato nel Ravennate;
 1657: il mais è coltivato in Valsugana, da dove si diffonderà poi in tutto il Trentino;
 1667-1671: il mais è coltivato nel Mantovano;
 1677: il mais compare a Milano.

Nella seconda metà del XVII secolo il mais viene introdotto nelle contee di Gorizia e di Gradisca.

E invece, quali furono le tappe che delinearono l'introduzione della patata in Italia?

La patata, secondo Giovanni Biadene, sarebbe giunta a Genova dalla Spagna, in occasione della fondazione del convento di Sant'Anna, attorno al 1584: ne riferisce padre Vitale Magazzini nel trattato *Coltivazione in Toscana*, pubblicato dopo la sua morte, avvenuta nel 1606⁶⁶. Qualche anno dopo, la patata è presente nell'Orto botanico di Padova – lettera del dicembre 1597⁶⁷ –. Secondo Carlo Berti-Pichat, il nostro più prestigioso agronomo dell'Ottocento, le patate erano utilizzate in Val Padana come alimento del bestiame già nel 1588⁶⁸: lo afferma nel capitolo *De' Pomo di Terra* delle *Istituzioni scientifiche*. Tuttavia, una diffusione significativa si ebbe solo tra la fine del Settecento e l'inizio del secolo successivo. Rilevante in tal senso fu, nelle Venezie, l'opera di Antonio Zanon e più in generale nell'alta Italia, dell'agronomo bolognese Filippo Re, oltre che di altri pionieri di minore rilevanza, quali Francesco Grisellini⁶⁹. In quei decenni, infatti, sembrava punto d'onore per la più parte degli agronomi scrivere in favore della patata⁷⁰. A Zanon si deve il trattatello *Della coltivazione ed uso delle patate e d'altre piante commestibili* che offre la prima panoramica completa sull'argomento⁷¹. A Re si deve un *Saggio sulla coltivazione e sugli usi del Pomo di Terra*⁷².

⁶⁶ G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, Bologna, 1996, pp. 18-20.

⁶⁷ P.A. SACCARDO, *Cronologia della flora italiana*, Bologna, 1971 (ed. orig. 1909).

⁶⁸ C. BERTI-PICHAT, *Istituzioni scientifiche e tecniche ossia Corso teorico e pratico di agricoltura*, 7 voll., Torino, 1851-1869, vol. V, 1866, p. 116.

⁶⁹ F. GRISELINI, *Della coltura e degli usi, che fanno varie Nazioni d'Europa delle Patate, o Pomi di terra, e di quelli che far ne potrebbero con molto lavoro utile gli Italiani*, in «Giornale d'Italia spettante alla scienza naturale e principalmente all'agricoltura, alle arti ed al commercio», 1, 1765, pp. 305-309.

⁷⁰ G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, cit.

⁷¹ A. ZANON, *Della coltivazione ed uso delle patate e d'altre piante commestibili*, Venezia, 1767; l'opera fu rielaborata in occasione delle nuove edizioni del 1785 e del 1828.

⁷² F. RE, *Saggio sulla coltivazione e sugli usi del Pomo di Terra e specialmente come valga a migliorare i terreni*, Milano, 1817.

Probabilmente, sia al mais che alla patata e alle altre preziose piante alimentari introdotte dall'America, fa riferimento, nel 1765, Giuseppe Parini in *Il giorno*, quando, riferendosi alle conquiste di Cortés e Pizarro, scrive:

«Balzaron giù dai loro aviti troni
Re messicani e generosi Incassi,
Poiché nuove così venner delizie,
O gemma degli eroi, al tuo palato»⁷³.

Un personaggio di alto livello che contribuì alla prima diffusione della patata nel Lombardo-Veneto fu Alessandro Volta. Egli faceva parte della categoria delle persone che, data la posizione che occupano e il ceto cui appartengono, vivono in più facile contatto con gli ambienti internazionali e sono quindi informati delle novità estere e, qualora siano positive, possono constatarne direttamente l'utilità e proporle al proprio paese. Fortunatamente, gli interventi di Volta per l'introduzione della patata sono documentati dal suo epistolario⁷⁴. Fu nel corso di un lungo viaggio, compiuto nel 1777 – era allora trentenne – attraverso l'Alsazia, la Savoia e la Svizzera, che aveva potuto constatare i benefici effetti della coltivazione della patata, introducendone in seguito la coltura nelle sue terre di Camurago e Lazzate.

L'accoglienza riservata attualmente agli OGM (organismi geneticamente modificati), che consumatori e contadini non vogliono né consumare né coltivare, malgrado da decenni in altri paesi vengano utilizzati sostanzialmente senza danno, trova un precedente nell'introduzione delle nuove piante alimentari americane. Nel caso della patata, la diffidenza era accentuata dal fatto che la parte alimentare si sviluppa sottoterra. L'avversione era tale che sorgevano le dicerie più incredibili. Biadene riferisce che la si accusava di provocare lebbra, malattie veneree e così via, o peggio ancora, di causare uragani, inondazioni, nebbie. Avversità provocate dalla sua imponente, rigogliosa massa vegetativa, che avrebbe determinato un grande accumulo di umidità la quale, evaporando, si sarebbe scaricata in devastanti precipitazioni⁷⁵. Anche Alberini elenca una serie di pregiudizi: molti la ritenevano un narcotico, altri una droga, i più benevoli la consideravano un cibo adatto solo per il bestiame, per i maiali in particolare⁷⁶. Ciò spiega gli accorgimenti che, come riferisce Biadene, si prendevano per superare tali diffidenze. In Francia, quel gran divulgatore della patata che fu Antoine Parmentier, suggerì a Luigi XVI di far custodire di giorno le prime coltivazioni di patate dalle guardie, perché i contadini pensassero

⁷³ G. PARINI, *Il giorno - Il mattino*, vv. 154-157.

⁷⁴ M. ALBERINI, *Da Como a tavola*, Firenze, 1973, pp. 32-34.

⁷⁵ G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, cit., p. 100.

⁷⁶ M. ALBERINI, *Da Como a tavola*, cit.

che, essendo piante preziose, si temeva che venissero rubate. La custodia doveva cessare di notte, in modo che i contadini, attratti dalla proibizione, sottraessero dei tuberi per mangiarli e coltivarli⁷⁷.

In Italia, alcuni possidenti offrivano ai contadini del frumento in cambio di patate, per far capire che gli altolociati preferivano cibarsi di esse piuttosto che mangiare prodotti derivati dal grano. Anche grazie a quest'astuzia la diffusione della patata si realizzò per spontanea imitazione: «se il padrone mangia le patate, vuol dire che queste sono migliori e più salutari del pane, quindi coltiviamole anche per noi». Questo era l'evidente ragionamento del contadino!

Pure nei confronti del mais vi furono delle ostilità, ma non così profonde. Le difficoltà maggiori s'incontrarono per motivi per così dire 'botanici'. Colombo, al ritorno dal primo viaggio, ma soprattutto dal secondo (1495), offrì ai regnanti spagnoli del mais, assieme agli altri prodotti tipici delle terre scoperte. Tuttavia, trattandosi di mais di varietà tropicali, una volta seminato in Europa, fioriva ma non riusciva a fruttificare⁷⁸. Ciò si verificò anche con il mais importato in seguito ai viaggi immediatamente successivi di Colombo e di altri esploratori, che proveniva anch'esso da regioni non lontane dall'equatore. La mancata fruttificazione era dovuta alla diversa durata del periodo d'illuminazione giornaliera – il fotoperiodo, un fattore determinante in fisiologia vegetale – del paese d'origine rispetto all'Europa⁷⁹. Per questo motivo il mais, come pianta alimentare coltivata, si diffuse, prima che in Europa, in Africa e in Asia meridionale, tanto che poi alcuni credettero che il mais fosse pianta asiatica, o almeno importata attraverso il Pacifico in Asia, in epoca precedente alla scoperta dell'America da parte di Colombo⁸⁰. Fu solo con l'estendersi delle esplorazioni dall'America centrale all'America temperata, che le varietà da qui provenienti – i cosiddetti *northern flint corns* – si acclimatarono anche in Europa. Brandolini spiega che, non appena acclimatate in Spagna, queste varietà entrarono nei centri commerciali del nostro paese attraverso i domini spagnoli.

Uno spaccato dell'introduzione della patate e del mais nelle Alpi centro-orientali

Una precisa e dettagliata illustrazione del livello di diffusione delle principali nuove piante alimentari americane, dopo due secoli dall'in-

⁷⁷ G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, cit., p. 86.

⁷⁸ T. MAGGIORE, M. BERTOLINI, «Breve storia del mais», cit., p. 105.

⁷⁹ A. BRANDOLINI, «Maize», in O.H. FRANKEL, A.H. BUNTING (a cura di), *Genetic Resources in Plants - Their Exploration and Conservation*, Chicago, 1970, pp. 273-310; si veda anche la voce «Maize» in *Wikipedia. The Free Encyclopedia*.

⁸⁰ P. WEATHERWAX, *Indian corn in old America*, New York, 1954, pp. 132-138; P.C. MANGELSDORF, *Corn - Its Origin, Evolution and Improvement*, Cambridge (Mass.), 1974, pp. 201-206.

roduzione, si deve all'inchiesta condotta con criteri organici e molto avanzati per l'epoca da Filippo Re, professore di agricoltura all'Università di Bologna durante il periodo del Regno d'Italia, pubblicata in «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia» tra il 1811 e il 1812⁸¹.

Gli interlocutori di Re erano personaggi attivi nell'ambito dell'economia locale e ben informati sullo stato dell'agricoltura nel territorio in cui risiedevano od operavano; si pensi al conte Johann Jacob von Ehrenfeld, presidente della Camera di commercio di Bolzano, al conte Gianpietro Bossi Fedrigotti, proprietario e imprenditore agrario di Rovereto, all'arciprete e decano di Cles Luigi Flammacini, al proprietario fondiario don Francesco Bassetti di Trento, al farmacista e botanico agrario Pietro Cristofori, pure di Trento, al dottor Giambattista Garzetti, medico condotto di Lavis, al possidente terriero Carlo Luigi Hippoliti di Paradiso, maggiore dei bersaglieri tirolesi dei distretti di Pergine, Caldorazzo, Levico, e così via. Ognuno riferiva circa la situazione nell'area in cui risiedeva od operava.

L'indagine rivela che la patata era ancora sconosciuta nel territorio di Arco e nell'alto Garda⁸². Nell'area di Trento se n'era sentito parlare, ma non era coltivata, tranne che nelle località in cui non maturava il granoturco⁸³. In val di Non e nel Bolzanino era coltivata da pochi anni, ma utilizzata solo per l'alimentazione del bestiame e soltanto in caso di necessità, dai ceti più miseri⁸⁴. In tutte le altre località dell'Alto Adige – denominazione che in età napoleonica si riferiva anche all'area trentina –, la patata appare introdotta molto di recente, anche perché ostacolata dall'innata avversione dei contadini per le novità⁸⁵. In qualche caso, come per il Roveretano e la val di Fiemme, il relatore esprime una grande fiducia nella potenziale enorme produttività della patata⁸⁶. È probabile che la prima introduzione in area trentina di questa pianta sia avvenuta nel Tesino, e da qui sia poi passata in Valsugana⁸⁷.

Meno interessante appare la documentazione offerta dall'indagine a proposito del mais⁸⁸. Questa pianta, all'inizio dell'Ottocento – ma in Valsugana era presente già a metà del Seicento! –, appare ben affermata ovunque, tranne che nelle località più fredde, circostanza che, come

⁸¹ Preziosa è la recente ristampa della parte dell'inchiesta relativa al Trentino-Alto Adige, in S. ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, 1998, cui si fa qui riferimento per comodità del lettore.

⁸² S. ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina*, cit., p. 104.

⁸³ *Ibidem*, p. 43.

⁸⁴ *Ibidem*, pp. 205, 82.

⁸⁵ *Ibidem*, p. 118.

⁸⁶ *Ibidem*, pp. 172, 135.

⁸⁷ *Ibidem*, p. 55.

⁸⁸ *Ibidem*, pp. 32-203 *passim*.

accadeva in val di Fiemme, favoriva l'introduzione della patata. In val di Non, la presenza del mais appare limitata e probabilmente risultato di un'introduzione abbastanza recente; al contrario, in Valsugana, rientra addirittura nel numero delle colture predominanti. In questi casi, il relatore si cimenta in calcoli relativi alla produttività⁸⁹, differenziando talora il mais comune, quelli quarantini e cinquantini.

Una situazione analoga a quella trentina – massiccia diffusione del mais e incipiente, tentennante diffusione della patata – viene rilevata dall'inchiesta nei territori confinanti o prossimi al Trentino. La patata, nel basso Veneto, nell'area del Po, era coltivata solo nei dintorni di Rovigo, dov'era stata richiesta dalle truppe d'occupazione⁹⁰. Anche nel Bergamasco, dove da poco ne era stato introdotto l'impiego per l'alimentazione umana, non aveva successo⁹¹. Nel Veronese, era utilizzata soprattutto come alimento per i maiali: sulla tavola del contadino era presente solo nelle vallate confinanti con il Vicentino⁹².

Un successo maggiore si registra in Brianza – dipartimento dell'Olona –, dove veniva utilizzata anche per fare pane⁹³. Pure nell'area del Lario, per influenza di pionieri – quali, come si è visto, Alessandro Volta –, la patata era già conosciuta da qualche decennio e abbastanza apprezzata⁹⁴.

Recente appare invece la presenza della patata nei territori di Mestre e Treviso e limitata alle aree prossime alle città, dove i tuberi erano stati richiesti dalle truppe austriache⁹⁵. A Valdagno e nell'area del Bacchiglione, i contadini non volevano impiegarla per l'alimentazione e aveva quindi scarsa diffusione⁹⁶. Non molto più tardi, un'analoga situazione è riscontrata nella non lontana Asolo⁹⁷.

Nel distretto di Belluno, la patata era stata introdotta nel 1801, ma la sua diffusione era ostacolata dai proprietari terrieri che imponevano la coltivazione del mais⁹⁸. La situazione era più favorevole nel Cadore, dove la coltura ricopriva circa un ventesimo del suolo coltivato e le patate, condite con il latte, erano utilizzate per l'alimentazione⁹⁹. Scrive, invece, in tono piuttosto dispregiativo, il conte Guglielmo Altan da San Vito al

⁸⁹ *Ibidem*, pp. 43, 102-103, 82, 117.

⁹⁰ «Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia», 2, 1809, p. 53.

⁹¹ *Ibidem*, 3, 1809, p. 55.

⁹² *Ibidem*, 6, 1810, p. 33.

⁹³ *Ibidem*, 6, 1810, p. 79.

⁹⁴ *Ibidem*, 10, 1811, p. 145.

⁹⁵ *Ibidem*, 7, 1810, p. 97.

⁹⁶ *Ibidem*, 10, 1811, p. 14.

⁹⁷ *Ibidem*, 12, 1811, p. 101.

⁹⁸ *Ibidem*, 12, 1811, p. 27.

⁹⁹ *Ibidem*, 12, 1811, p. 198.

Tagliamento che là era coltivata da taluno «più per ozioso trattenimento che per utile speculazione» e comunque «in piccoli spazi di terra»¹⁰⁰. Biadene ritiene assai significativa la risposta degli antenati dei conti Altan, nostri contemporanei, noti per il loro progressismo – dall’ambito antropologico-filosofico a quello vignettistico¹⁰¹–; il temperamento satirico, un tantino sprezzante, appare comunque ben conservato di generazione in generazione.

Ma l’interesse per la coltura della patata, come sottolinea Biadene¹⁰², era inesistente o assai scarso non solo nel cantone di San Vito al Tagliamento, ma anche nelle aree i cui referenti non ritenevano il quesito neppure degno di risposta. È il caso, ad esempio, dei dipartimenti del Melle e del Mincio.

Le radici amerinde delle civiltà del mais e della patata

Due capolavori biologici amerindi

Il fatto che popoli dotati di una cultura materiale a livello preistorico siano riusciti a ‘creare’ delle straordinarie macchine biologiche produttrici di cibo, quali appunto mais e patata, è senz’altro affascinante e per certi versi incredibile¹⁰³. Basti pensare che, per quanto riguarda il mais, i botanici ancora non sono concordi nell’individuare la specie selvatica – o le specie – da cui sarebbe partita la domesticazione. Attualmente, si pensa che l’ultimo passaggio sia consistito nell’ibridazione di un teosinte (*Zea luxurians* o *Z. diploperennis*) con una sottospecie già domesticoidi di mais¹⁰⁴. Secondo le ricerche più recenti, la spiga del mais – quella che volgarmente viene chiamata pannocchia – non è altro che il prodotto della femminilizzazione di un’infiorescenza maschile¹⁰⁵, inserita su una ramificazione laterale e resa possibile dalla circostanza che nel teosinte sia l’infiorescenza maschile, che la femminile, posseggono una componente residuale

¹⁰⁰ *Ibidem*, 17, 1813, pp. 170 sgg.

¹⁰¹ G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, cit., p. 93.

¹⁰² *Ibidem*.

¹⁰³ G. FORNI, *Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all’agricoltura europea*, cit. e, dello stesso autore, «Dalla storia delle piante coltivate il significato della simbiosi Uomo/ambiente biologico», cit., e «Agricoltura e alimentazione degli Indiani d’America sulle Alpi centro-occidentali», cit.

¹⁰⁴ J. DOEBLEY, *Molecular Evidence and the Evolution of Maize*, in P.K. BRETTING et alii, *New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants*, supplemento a «Economic Botany», 44, 1990, 3, pp. 6-27; T. MAGGIORE, M. BERTOLINI, «Breve storia del mais», cit.; si veda anche la voce «Maize» in *Wikipedia. The Free Encyclopedia*.

¹⁰⁵ Il teosinte, come il mais, è una specie monoica, in cui cioè la singola pianta porta fiori maschili e femminili separati.

del sesso opposto. Il processo si è svolto contemporaneamente al raccorciamento della ramificazione laterale, come risulta evidente nelle spighe del mais attuale. Si tratta di una straordinaria evoluzione, avvenuta grazie al succedersi nei millenni di eventi genetici spontanei, normalmente di per sé recessivi, che l'uomo americano seppe conservare e insieme migliorare. Così la pianta, originariamente a cespo e dotata di più fusti, divenne monofusto e perse le ramificazioni laterali delle spighe – ciò che, verosimilmente, comportò l'aumento dei loro involucri (*brattee*) –, le cariossidi s'ingrossarono e, inoltre, aumentarono di numero, gli internodi vennero eliminati e il rachide – il cosiddetto tutolo – s'irrobustì. Si tenga anche presente che le continue ibridazioni tra le varie sottospecie selvatiche di teosinte e quelle domestiche, provocarono processi d'introggressione, vale a dire inserimento di geni degli individui selvatici nei domestici: ne derivarono le varietà di mais di tipo farinoso, vitreo, *pop*, dentato e zuccherino.

Anche la patata subì un analogo processo, consistente, in un primo stadio, anch'esso iniziato cinque o sei millenni prima di Cristo, nella creazione, nell'ambito andino settentrionale, di una specie di patata domesticoide, verosimilmente protetta allo stato spontaneo (*Solanum stenotomum*), che si diffuse abbastanza rapidamente¹⁰⁶. L'inserimento di gameti da specie selvatiche affini comportò, in seguito, per introgressione, il raddoppio del patrimonio genetico, sfociando infine nella creazione dell'attuale *Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum*, originatasi nella regione cileno-argentina meridionale.

Sulla dorsale andina, dal Cile per arrivare alle catene montuose del Messico e degli Stati Uniti, esistono circa 170 specie selvatiche di patata i cui tuberi sono amari e velenosi per l'uomo, in quanto ricchi di alcuni glucosidi e alcaloidi o glucoalcaloidi (solanina, solanidina, solanocapsina e così via) con proprietà emolitiche e irritanti¹⁰⁷; essi, tuttavia, sono stati resi innocui nel corso della domesticazione. Leo Frobenius e il suo allievo Ewald Volhard¹⁰⁸ sono gli autori che hanno meglio analizzato lo straordinario processo millenario con cui le popolazioni preistoriche hanno modellato e creato questi incredibili esseri vegetali, in precedenza definiti 'macchine viventi' per la loro eccellente produttività, ma che, sotto l'aspetto culturale, si dovrebbero definire 'monumenti' o meglio ancora, 'personaggi', per la vita che li anima.

Per avere una seppur pallida idea del rapporto uomo-pianta che Frobenius e Volhard hanno indagato con un'impostazione etnoarqueo-

¹⁰⁶ P. GRUN, «The Evolution of Cultivated Potatoes», in P.K. BRETTING ET AL., *New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants*, cit., pp. 39-55.

¹⁰⁷ N.W. SIMMONDS (a cura di), *Evolution of Crop Plants*, London - New York, 1976.

¹⁰⁸ E. VOLHARD, *Il cannibalismo*, Torino, 1949 (ed. orig. E. VOLHARD, *Kannibalismus*, Stuttgart, 1949).

logica¹⁰⁹, bisogna osservare il comportamento di quegli appassionati giardinieri o anche di chi, amante dei fiori e delle piante in genere, coltiva con passione in vaso, sul balcone o negli orti, due, tre, poche piante, e ne segue lo sviluppo, germoglio per germoglio, foglia per foglia, sbocciare di un fiore, aprirsi di un petalo dopo l'altro. Egli conosce esattamente il colore, il sapore, l'odore, la forma di ogni particolare della pianta. È un tipo di relazione che ho vissuto da bambino e poi da ragazzo, quando rimanevo estatico per ore a contemplare il germinare di un pisello da me seminato e il suo sviluppo; il germogliare di una gemma dallo scudetto di corteccia che avevo innestato in una rosa selvatica cresciuta in una folta e scura siepe e, dopo lo spuntare del bocciolo, l'aprirsi dei petali del fiore stupendo, smagliante in quell'oscuro groviglio di rovi; o da studente, quando, 'apprendista stregone' di genetica agraria, 'castravo' e impollinavo le spighe di grano di una parcella sperimentale, sotto la guida del professor Roberto Forlani – magico creatore di nuove varietà di frumento nella stazione sperimentale di Sant'Angelo Lodigiano – e con l'assistenza della sua imponente – quasi due quintali – collaboratrice ucraina.

Il rapporto dell'uomo preistorico con la pianta era poi portato all'ennesima potenza dal fatto che da essa proveniva tutto il suo cibo, dal suo prodotto dipendeva tutta la sua esistenza. Per inciso, il credente che in quest'ottica assistesse alla messa, in cui il frutto del grano e il succo di quello della vite diventano il corpo e il sangue di Cristo, comprenderebbe meglio il significato del rito¹¹⁰. È tale convivenza operativa e sacrale – al di là dell'inciso, per quanto prezioso dal momento che permette di penetrare meglio nel valore del rapporto simbiotico uomo-pianta –, continuata per generazioni di piante e di uomini, che Frobenius e Volhard hanno efficacemente sintetizzato nella frase «pensare e operare nel segno della pianta»¹¹¹.

In effetti, i due autori focalizzano il fatto che, nell'ambito delle civiltà dei protocoltivatori, l'idea determinante è l'identificazione con la pianta e quindi il «pensare e operare nel suo segno». Essi hanno sottolineato come nei culti e nei miti di questi popoli si sia espresso un nuovo atteggiamento di fronte alla pianta e quindi di fronte al mondo. In tali miti, il coltivatore sottomette la pianta, e questo gli dà la possibilità di sentirsi responsabile della sua esistenza e fertilità, coltivandola, curandola e soprattutto, lungo i millenni, selezionandola. Tuttavia, interiormente, questo avvenimento deve aver pesato sul coltivatore primitivo con una forza non immaginabile, determinando la sua intera ideologia nei con-

¹⁰⁹ *Ibidem*, pp. 554, 561; G. FORNI, «Il ruolo dell'etologia umana nella fondazione concettuale dell'etnoarcheologia», in *Atti del secondo convegno nazionale di etnoarcheologia*, Rimini, 2004, pp. 247-252.

¹¹⁰ G. FORNI, *Dal Rito al Museo*, in «Lares», 51, 1985, 3, pp. 317-327.

¹¹¹ E. VOLHARD, *Il cannibalismo*, cit., pp. 561 ss.

fronti dell'esistenza del mondo e dell'uomo. La pianta divenne, per così dire, la chiave per spiegare il mondo, e ciò che rivela è soprattutto e in primo luogo la continuità della vita attraverso la fruttificazione.

Così sono nati i miti delle origini delle piante coltivate. In essi si nota il perseverare dei valori sessuali e femminili in quanto connessi con la fecondità dei viventi e della terra, ma anche delle conoscenze delle proprietà alimentari. E così, nel caso degli amerindi, mais e patata – e piante connesse: fagioli, pomodori, zucche e così via –, dal buon esito della cui coltivazione dipendeva la totalità del loro cibo e quindi l'intera loro esistenza, vennero adorati come divinità. Alcune illustrazioni qui inserite lo documentano.

Mais, patata e rivoluzione industriale

La straordinaria produttività delle nuove piante americane

È chiaro che dall'identificazione dell'uomo con la pianta derivò una precisa conoscenza delle sue esigenze, e ciò permise di svilupparla e infine, addirittura di migliorarla.

In tal modo, hanno avuto origine particolari tecniche che richiedono appunto dei rapporti personali tra l'uomo e la pianta, quali la potatura e la scacchiatura dei germogli ascellari, la curvatura e l'incisione dei rami, il diradamento di foglie e frutti, l'innesto – nato dall'osservazione di innesti spontanei per approssimazione –, la concimazione, l'irrigazione, il sommovimento del suolo per renderlo più soffice – il dissodamento –, analogo a quello delle aree naturalmente disturbate, il diserbo per eliminare la concorrenza delle piante inutili. Si è iniziato a utilizzare in maniera diversa degli strumenti ormai tradizionali: il bastone da scavo dei raccoglitori preagricoli diviene vanga o piantatoio, l'ascia e altri strumenti da percussione divengono zappe e così via. Si sono sviluppate le pratiche della semina, del trapianto, della moltiplicazione per talea, margotta, propaggine; soprattutto nella moltiplicazione per seme – ma anche in quella di tipo vegetativo –, si è praticata la 'selezione', un processo che è alla base della domesticazione. Essa consiste nella scelta, ai fini della riproduzione, dei semi, noccioli, tralci, bulbi, tuberi, rizomi più 'belli' delle piante più vigorose, sane e produttive. Solo dopo la riscoperta (1900) delle leggi di Mendel, alla selezione empirica si è accompagnata quella su base scientifica.

In particolare, le piante americane non potevano essere seminate 'alla volata' o 'a spaglio', come il grano e gli altri cereali asiatici, e quindi richiesero l'invenzione di tecniche e strumenti coltivatori *ad hoc*¹¹². La

¹¹² E. WERTH, *Grabstock, Hacke und Pflug*, Ludwigsburg, 1954.

loro introduzione in Europa comportò, quindi, come si è accennato, l'importazione di tutto il loro ricco corredo tecnologico: la semina 'alla postarella', prima sconosciuta o poco praticata, il cavicchio multiplo per effettuare quattro o cinque buchette contemporaneamente, in cui inserire altrettante manciatelle di mais; la suddivisione dei tuberi di patata in frammenti, ciascuno con un occhio (gemma), da cui potesse germogliare la pianticella. Ma queste particolarità tecniche connesse alle nuove colture americane non sono le più rilevanti: non sono quelle che sconvolsero e rivoluzionarono l'agricoltura europea.

Solitamente si dimentica che la coltura dei cereali nel mondo antico non inibiva, nelle condizioni tecnologiche dell'epoca, il prorompente sviluppo delle malerbe. Ne conseguiva la necessità di alternare all'anno di coltura a cereali l'anno a maggese, durante il quale, oltre al resto, avveniva appunto l'eliminazione delle erbe infestanti. Del tutto diverso era l'esito della coltura del mais e della patata: esigendo frequenti sarchiature, accompagnate dalla rincalzatura – operazione con cui si addossa un mucchietto di terra alla base dei fusti e che riesce particolarmente utile nel mais, permettendo di utilizzare le numerose radici avventizie –, consentivano la mondata dalle malerbe. Inoltre, essendo piante 'da rinnovo', richiedevano lavorazioni profonde e abbondanti letamazioni. In pratica, quindi, permettevano – con la concomitanza di altre condizioni tecniche favorevoli, emerse nella stessa epoca – la soppressione del maggese e il raddoppio o almeno l'incremento di un terzo – dove si praticava il maggese ogni due anni – della superficie coltivata: sotto il profilo agrario quantitativo, è come se si aggiungesse la superficie coltivata di un nuovo continente a quella del vecchio.

L'introduzione del mais e della patata, l'eliminazione del maggese e la sostituzione della rotazione discontinua biennale o triennale con quella continua quadriennale permise di raddoppiare o aumentare di un terzo la produzione: con poco lavoro in più – si tengano presenti le arature ripetute richieste dal maggese –, si aggiunse alla consueta produzione a base di frumento quella delle nuove piante alimentari, in quanto queste ultime non sostituirono nella rotazione le colture precedenti, ma il maggese, di per sé improduttivo.

Le nuove piante americane, per loro natura, sono più produttive di quelle asiatiche. Ma di quanto? Basti dire che, mentre la produttività del tipico cereale europeo, il frumento, in epoca preindustriale era sui 5-10 q/ha, quella del mais, in condizioni adatte, era almeno doppia e quella della patata almeno decupla¹¹³. Ciò significa che, limitandoci al principale componente energetico nutritivo, l'amido – contenuto nelle patate in una percentuale di circa il 20% –, un ettaro a patate ne produ-

¹¹³ G. FORNI, «L'agricoltura», in *Storia di Carimate*, I: *Il territorio*, Carimate (Como), 1991, pp. 55-156.

ceva il doppio rispetto a quanto un ettaro coltivato a frumento rendeva in prodotto grezzo!

In conclusione, l'introduzione del mais e della patata in Europa comportò l'innescò di un processo di enorme sviluppo della produttività, con la contemporanea espulsione dalle campagne del *surplus* demografico; l'effetto finale lo stiamo ancora vivendo: la rivoluzione industriale. È chiaro che, come in tutte le rivoluzioni, le cause e condizioni in gioco sono innumerevoli, ma è importante distinguere le principali dalle secondarie. L'enorme incremento produttivo che si determinò nelle regioni meridionali d'Europa con il mais, e in quelle alpine e centro-settentrionali con la patata, determinò uno straordinario incremento di popolazione che si riversò nelle città. La notevole disponibilità di manodopera costituì la condizione fondamentale per applicare quei metodi razionali di produzione suggeriti dalla mentalità illuministica e scientifica.

Del resto, gli stessi enormi investimenti necessari per avviare questo tipo di produzione erano derivati dalla ricchezza prodotta nelle campagne, come già aveva sottolineato Cattaneo¹¹⁴.

Ma urbanizzazione e industrializzazione non costituirono l'unico sbocco dello straordinario incremento della popolazione. L'elevato livello tecnologico della civiltà industriale di cui erano creatori e portatori, permise agli europei di colonizzare il mondo: si pensi che le diverse centinaia di milioni di abitanti delle due Americhe, dell'Australia, dell'Asia centrale e settentrionale – di colonizzazione russa – sono in grandissima maggioranza di origine europea.

Conclusione

Mais, patata e Trentino. I mutamenti economico-sociali e del paesaggio

Un'attenta presa di coscienza e analisi dei processi considerati permette di capire meglio e, sotto qualche aspetto, svolgere una nuova lettura della storia del Trentino: di comprendere per quali ragioni una popolazione, per secoli demograficamente piuttosto statica, a un certo momento, dopo l'introduzione delle nuove piante americane, sia esplosa, inviando migliaia dei suoi figli in Bosnia, nelle Americhe, in Australia, oltre che nell'Europa centro-occidentale.

La polenta di panico, miglio, grano saraceno, mais, patata¹¹⁵ ha costituito l'alimento base lungo i millenni fino a ieri. Lo sviluppo industriale che ha investito l'Europa e poi l'Italia, ha coinvolto, nel corso dell'ultimo quarto di secolo, anche il Nord-est veneto-padano e con esso

¹¹⁴ C. CATTANEO, *Scritti sulla Lombardia*, a cura di G. ANCESCHI, G. ARMANI, Milano, 1971.

¹¹⁵ A. BERTOLUZZA, *Storia e tradizione della cucina tipica trentina*, cit., pp. 26-27.

il Trentino. L'incremento generalizzato del reddito familiare ha provocato una modifica delle diete, determinando l'abbandono della polenta e uno sviluppo diffuso del consumo – e quindi della produzione – dei vini di classe, della frutta e dell'industria turistica. Tre fattori cui va aggiunta in ultimo – ma non per la rilevanza degli effetti – un'imposizione fiscale tra le più basse d'Europa – conseguente allo statuto speciale di cui gode il Trentino-Alto Adige – e che hanno costituito l'espressione e insieme la struttura attuale dell'economia sia industriale che postindustriale del Trentino. Ciò ha comportato persino una profonda trasformazione del paesaggio: scomparsi, a giugno-luglio, i riquadri dorati dei campi di frumento, orzo e segale, in agosto-settembre, i riquadri candidi dei campi di grano saraceno in fiore, quelli color caffelatte dei maggessi, scomparsi a metà montagna i prati sfalciati per produrre il foraggio invernale. Ora tutto è verde: meleti, vigneti a non finire, o boschi cresciuti nella campagna abbandonata.

A proposito della patata, non è possibile dimenticare¹¹⁶ che proprio a San Michele all'Adige, presso l'attuale sede del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, tra gli anni Trenta e Quaranta del secolo scorso, venne realizzata la prima varietà italiana di patate ottenuta su basi scientifico-genetiche. Prima del Museo, l'edificio era infatti occupato¹¹⁷ dall'Istituto Tecnico Agrario, con annessa stazione sperimentale, di cui era direttore dal 1928 il prof. Enrico Avanzi (1888-1974). Le sue ricerche sperimentali, che sfociarono nella costituzione di tale varietà, che chiamò appunto *San Michele*, iniziarono alla fine degli anni Trenta¹¹⁸ e si conclusero nel 1942¹¹⁹. Essa ebbe l'onore di venir inserita nel Registro internazionale (Olanda) dei parentali per il miglioramento genetico della patata. Anche per merito di tali ricerche, Avanzi, creatore altresì di nuove varietà di frumento, come la *Trento*, occupò poi la cattedra di docente di agronomia nella prestigiosa università di Pisa; non solo, ma in seguito divenne preside della facoltà di Agraria e, alla fine, rettore di quella Università. Il solco di indagini da lui tracciato fu poi seguito dal suo collaboratore Rebo Rigotti¹²⁰ che tentò, per la prima volta in Italia, l'impiego di parentali selvatici negli incroci. Egli creò così quattro varietà di patate che chiamò *Elisse*, *Cimarosa*, *Amerinda*, *Paganella*.

¹¹⁶ Si ringraziano la signora Franca Avanzi, figlia del prof. Enrico Avanzi, il dott. Giovanni Biadene, uno dei maggiori esperti di pataticoltura a livello europeo, operante a Brunico dagli anni Cinquanta, e la signora Carmen Endrizzi, dell'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige per le preziose documentazioni fornitemi. Esse mi hanno permesso di completare queste conclusioni.

¹¹⁷ F. GIACOMONI, *L'Istituto Agrario di San Michele a/A, San Michele all'Adige (Trento)*, 1994, pp. 250-275.

¹¹⁸ G. BIADENE, *La patata in Italia. Il Novecento*, Brunico, 2003, p. 34.

¹¹⁹ A. BENVENUTI, Voce «Patata», in *Enciclopedia Agraria Italiana*, Roma, 1975, pp. 968-984.

¹²⁰ G. BIADENE, *La patata in Italia*, cit., p. 35.

Meritevole di menzione, oltre che come storico della patata (e come tale lo si è più volte citato), anche per il suo contributo allo sviluppo della pataticoltura in Trentino-Alto Adige, è stato il dott. Giovanni Biadene (1922, vivente). Egli nel 1957 assunse la direzione tecnica del Centro Moltiplicazione Patate da seme CE.MO.PA della Federconsorzi, con sede in Brunico (Pusteria). Questo ente, presente anche in altre località della regione (Giudicarie) e dell'intero paese, era stato istituito nel 1940, con nota dispositiva 3394 dal Ministero dell'Agricoltura e Foreste.

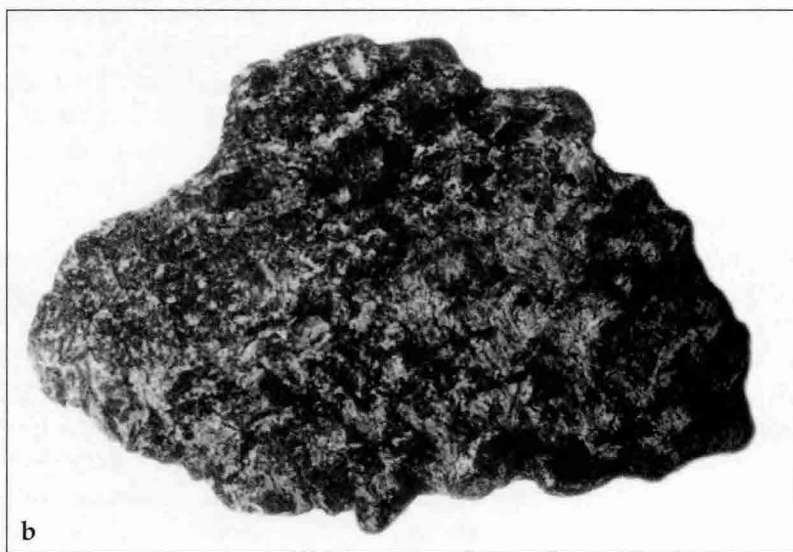
La produzione tecnicamente progredita delle patate da seme ha una funzione fondamentale nello sviluppo della pataticoltura, perché significa porre a disposizione del coltivatore tuberi da seme sani, e soprattutto non affetti da virosi. Queste sono particolarmente numerose nella nostra solanacea e la loro presenza compromette in modo pressoché totale il successo della coltivazione. Grande è quindi il merito di Biadene, che ha contribuito a portare la pataticoltura di questa regione a un livello qualitativo molto avanzato. Significativi i suoi articoli informativi su «Terra e Vita», «L'Informatore Agrario», e soprattutto le sue pubblicazioni a carattere operativo sulla coltivazione della patata. Ricordiamo, nella collana della Reda «Orticoltura di successo», il volume *Patata - Tecnica di coltivazione e la difesa antiparassitaria*, Roma, 1980. Il lavoro tecnico organizzativo del CE.MO.PA. è ora ereditato dalle cooperative dei pataticoltori locali (CO-PAG = Cooperative Produttori Agricoli Giudicariesi e le corrispondenti di Bressanone e Brunico) la cui attività nel settore è attualmente regolata dalle norme comunitarie. Biadene ha documentato anche l'apporto dei tecnici trentini che lo hanno preceduto in questo settore, *in primis* del cav. Giulio Cantoni, preside dal 1946 al 1950, anno della sua scomparsa, dell'Istituto Tecnico Agrario di San Michele. A Cantoni si debbono studi significativi sulle fitopatie della patata, iniziative operative varie, quali la costituzione, nel 1948, del Centro Studi per la Patata e pubblicazioni pratiche sulla sua riproduzione, tanto che Biadene lo considera il «padre della pataticoltura da seme italiana»¹²¹.

¹²¹ *Ibidem*, pp. 22-23.

Tavola I



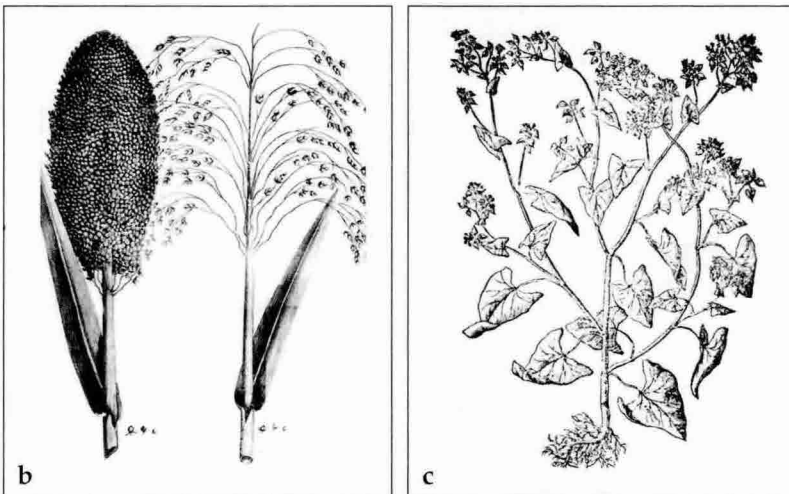
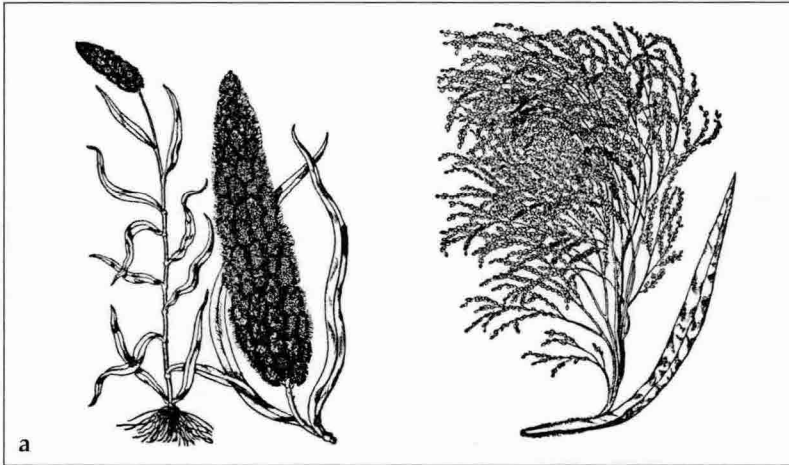
a



b

a. Nel Neolitico si costituirono le radici delle grandi civiltà continentali plurimillennarie, impiegate su una o due piante fondamentali, accompagnate da altre meno importanti: mais e patata, grano e orzo, riso, sorgo e ortaggi. Esse erano in diretta relazione con i 'centri' ristretti (A₁, B₁, C₁) in cui ancor oggi crescono spontanei gli antenati di tali piante (J.R. HARLAN, *Crops & Man*, Madison, 1992). Questi sono maggiormente diffusi nelle più ampie 'aree' A₂, B₂, C₂. La quarta civiltà converge nell'area A₂. L'agricoltura attuale, compresa quella alpina, è la sintesi dei contributi delle quattro civiltà (G. FORNI, «Agricoltura e alimentazione degli Indiani d'America sulle Alpi centro-occidentali», cit., con modifiche). I cereali minori (miglio, panico, grano saraceno), pure importanti per le popolazioni rurali sino all'introduzione delle piante americane, sono originari dall'Eurasia, in area ponte tra A₁ e B₁.

b. Frammento di polenta o focaccia reperito a La Marmotta (Roma). I grani impiegati erano cereali vestiti (orzo, frumenti di tipo arcaico) domestici in Asia anteriore, nel centro A₁ (M. CIPOLLONI SAMPÒ, «Il Neolitico dell'Italia peninsulare», cit.).



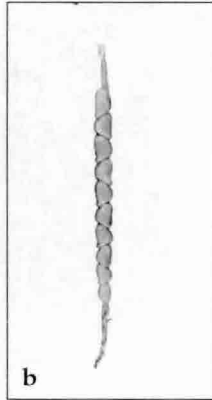
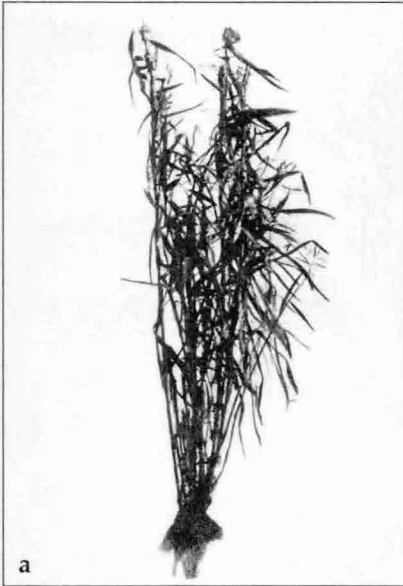
a. Oltre ai più noti cereali (frumento, orzo, segale), già dalla preistoria presero il sopravvento per la loro rusticità altri cereali asiatici, in particolare il panico (a sinistra) e il miglio (a destra). Qui le loro raffigurazioni secondo P.A. Mattioli (1565), archiatra presso il Concilio di Trento.

b. Un cereale rustico, già in epoca romana, era il sorgo. Qui due specie di sorgo, il *S. vulgare* e il *S. saccharatum*, raffigurate dal botanico veronese Pietro Arduino (1728-1809).

c. Alla fine del XV secolo s'introdusse in ambito alpino il grano saraceno, anch'esso di lontana origine asiatica. Qui la sua raffigurazione secondo P.A. Mattioli (1565).

d. Occuparsi seriamente di alimentazione implica rendersi conto di tutti i suoi aspetti più inevitabili. Anche nei secoli passati, il nutrirsi non era disgiunto da seppur saltuari inconvenienti intestinali, per cui erano necessari interventi terapeutici quali i clisteri. Qui un'albarella quattrocentesca, proveniente forse da Faenza, che illustra l'operazione.

Tavola III



Il più stretto parente selvatico del mais (*Zea mays* ssp. *mays*) è da individuarsi in qualcuna delle specie e sottospecie appartenenti al genere *Zea*, raggruppate sotto il nome azteco di teosinte (*Téozinté*).

a. Pianta di teosinte (L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, cit.).

b. Spiga di teosinte (P.C. MANGELSDORF, *Corn - Its Origin, Evolution and Improvement*, cit.).

c. Grani di teosinte (*ibidem*).

d. Pianta attuale di mais.

e. Pianta di mais raffigurata da P.A. Mattioli (1565). Questa varietà arcaica conserva la struttura cespitosa del teosinte.

f. Spiga-pannocchia bisessuata – femminile la spiga sottostante, maschile la pannocchia soprastante –, ricostruita in base a reperti archeobotanici da Galinat e Mangelsdorf (P.C. MANGELSDORF, *Corn - Its Origin, Evolution and Improvement*, cit.).

g. Si noti la corrispondenza in questo bassorilievo archeologico (*ibidem*).

h. Spiga di mais con ramificazioni laterali, strutturalmente analoga al pennacchio del teosinte e del mais. Si tratta di un evidente fenomeno di atavismo (T. MAGGIORE, M. BERTOLINI, «Breve storia del mais», cit.).

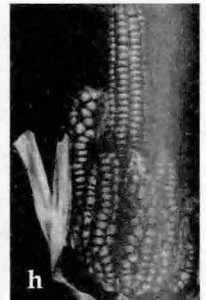
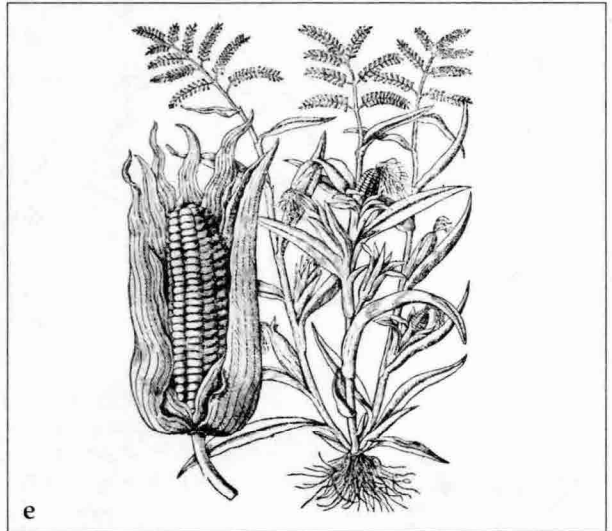


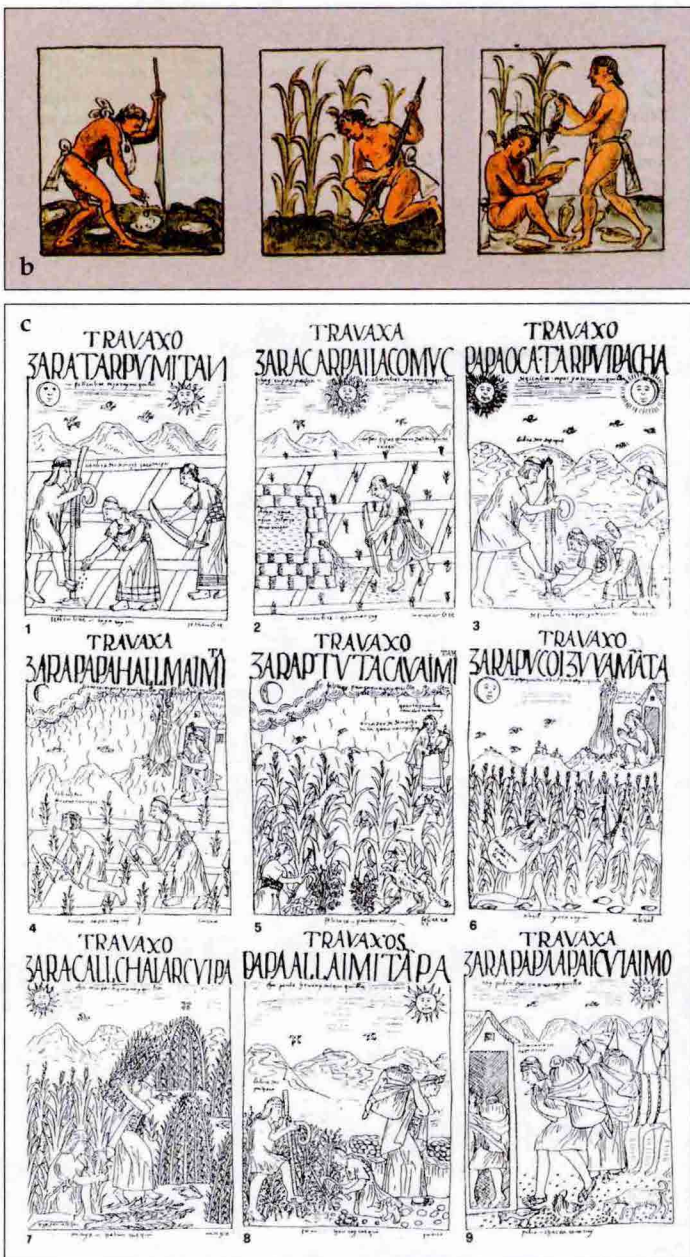
Tavola IV



a. Campo fossile guatemalteco di mais, documentato da Weatherwax (P. WEATHERWAX, *Indian corn in old America*, cit.). I monticelli si sono formati con la rincalzatura delle piante di mais. Con l'impiego dell'aratro – sconosciuto agli antichi amerindi – e di altri attrezzi a trazione animale, la coltivazione del mais è effettuata in Europa a file. Quindi con la rincalzatura si costituiscono intersolchi rialzati. Nelle antiche coltivazioni amerinde la coltura del mais era consociata con quelle del fagiolo – che si arrampicava sul mais – e della zucca che, con le sue grandi foglie, impediva lo sviluppo delle malerbe. Questa consociazione era chiamata 'delle tre sorelle' (Wikipedia. *The Free Encyclopedia*, voce «Maize»).

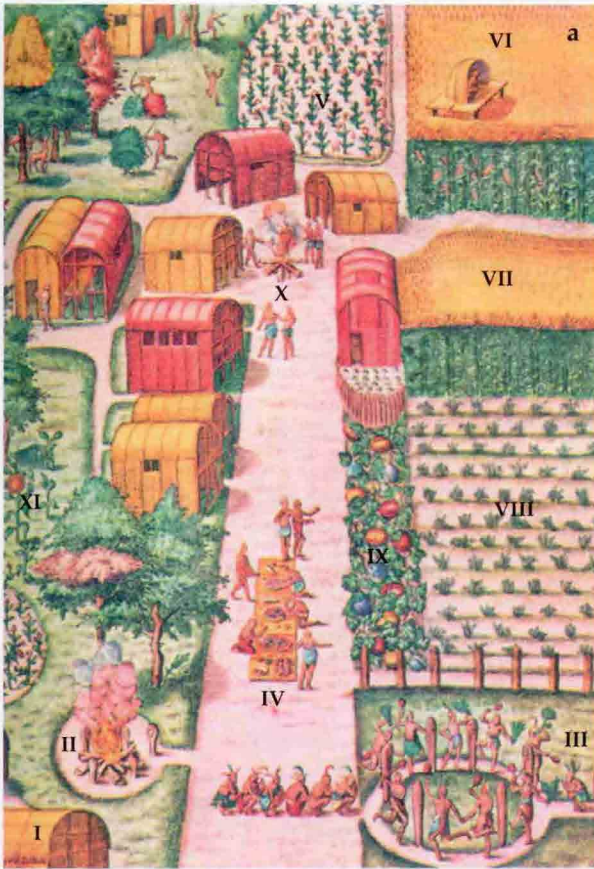
b. Il ciclo della coltura del mais nel Messico, prima della colonizzazione europea. Dall'alto: la semina 'alla postarella' con il bastone da scavo (*coa*), la sarchiatura e la raccolta delle pannocchie (B. DE SAHAGUN, *Historia general de las cosas de la nueva España*, (1550-1555), Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, cod. Laur. Medic. Palat. 220 - Codice Fiorentino).

c. I 'mesi' di Felipe Poma de Ayala, relativi alle fasi più significative del ciclo colturale del mais e della patata, tratti dalla *Nueva Cronica y Buen Gobierno*, scritta a cavallo tra il XVI e il XVII secolo e dedicata alla storia andina.



1. Settembre: semina del mais; 2. Novembre: nell'emisfero australe è momento di siccità: occorre irrigare; 3. Dicembre: semina delle patate; 4. Gennaio: zappatura e sarchiatura del mais; 5. Febbraio: gli animali 'ladri' di messi, vengono allontanati con lo strepito di un tamburello; 6. Aprile: il mais è maturo: attenzione ai ladri!; 7. Maggio: raccolta del mais; 8. Giugno: raccolta delle patate; 9. Luglio: immagazzinamento del raccolto (per una documentazione completa dei dodici mesi e un'interpretazione più analitica, si vedano G. FORNI, *Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea*, cit. e, dello stesso autore, «Agricoltura e alimentazione degli Indiani d'America sulle Alpi centro-occidentali», cit.).

Tavola V



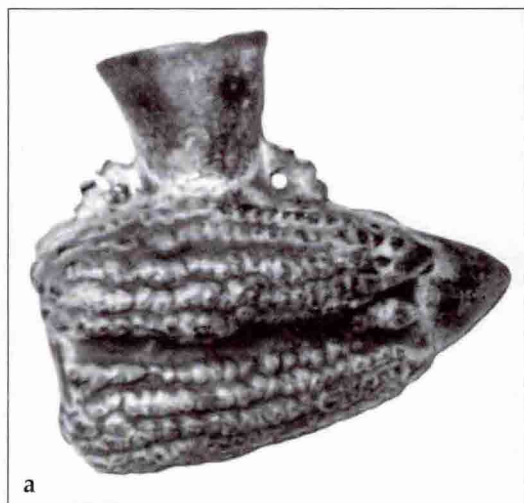
a. Incisione cinquecentesca tratta da un acquarello di John White raffigurante l'agricoltura dei pellerossa Algonchini (Virginia, USA). I. Edificio sepolcrale dei capi; II. Fuoco sacro; a sinistra, campo di tabacco; III. Festa conviviale; IV. Banchetto rituale; V. Campo di tabacco (al centro, in alto); VI. Un uomo sorveglia il campo di mais, facendo strepito in modo di allontanare uccelli e altri animali; VII. Campo di mais a maturità; VIII. Campo di mais più giovane; IX. Orto di zucche; X. Si prepara il fuoco per la festa: si noti, in alto, a sinistra del campo di tabacco, ai bordi della foresta, un cervo che, attratto dai campi, dev'essere allontanato a colpi di freccia: in questo modo gli erbivori selvatici, grazie all'adescamento e all'attrazione irresistibile che i terreni coltivati esercitavano, vennero familiarizzati e poi domesticati; XI. Coltura di girasoli.

b. Palazzo nazionale di Città del Messico: affresco di Diego Rivera che illustra l'utilizzo del mais a scopo alimentare: macinazione e impasto della farina per la produzione delle *tortillas*.

c. Produzione della birra di mais (*cicia*) mediante masticazione e insalivazione del cereale che, unito all'acqua, veniva scaldato per trasformare l'amido in zucchero fermentescibile (M.G. BENZONI, *La historia del mondo nuovo*, Venezia, 1565).



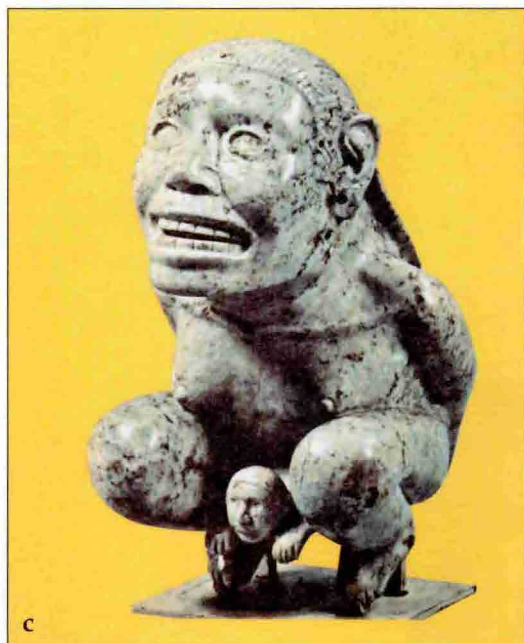
Tavola VI



a



b



c



d

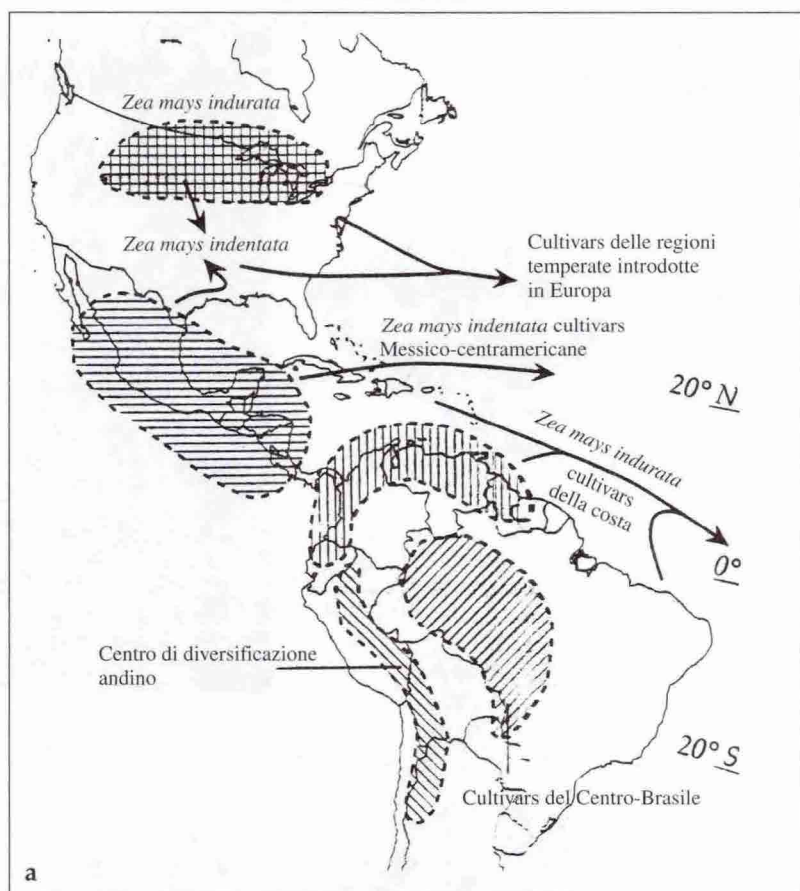
a. La *cicia*, al momento del consumo nel corso del pranzo, della cena e così via, era posta in recipienti modellati a pannocchia (spiga) di mais (pezzo archeologico della raccolta del Museo nazionale archeo-etnografico Pigorini di Roma, esposto al Museo lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano).

b. Il mais, fonte principale di cibo e bevanda per le popolazioni amerinde, venne adorato come divinità cui, specie nei periodi di siccità, erano offerti sacrifici umani. Qui la dea del mais, presso gli Zapoteci; si noti la corona di pannocchie (Museo nazionale di Città del Messico).

c. La dea del mais presso gli Aztechi, Centeotl, sta per essere partorita dalla dea terra Tlazolteotl (Collezione Dumbarton Oaks, Washington).

d. La dea del mais protegge le colture dall'attacco alle pannocchie (spighe) da parte di topi e uccelli (antica miniatura del Messico precolombiano).

Tavola VII



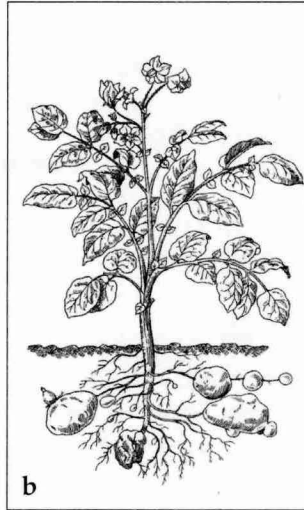
a. La formazione delle più fondamentali varietà coltivate (*cultivar*) di mais, in rapporto al loro trasferimento in Europa (P. WEATHERWAX, *Indian corn in old America*, cit.; M.M. GOODMAN, *Maize*, in N.W. SIMMONDS (a cura di), *Evolution of Crop Plants*, cit., pp. 128-136). Le *cultivars* importate da Colombo, provenienti dall'America centro-equatoriale, non fruttificavano in Europa, dato il diverso fotoperiodismo.

b. Pietro Longhi (1702-1785): *La massaia rovescia la polenta* (Ca' Rezzonico, Venezia).

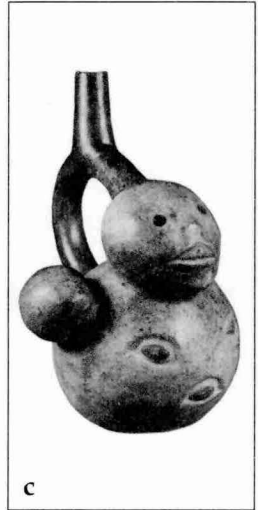
Tavola VIII



a



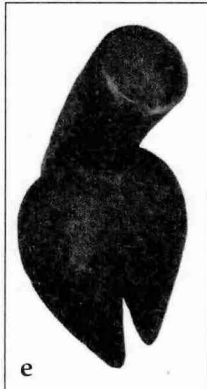
b



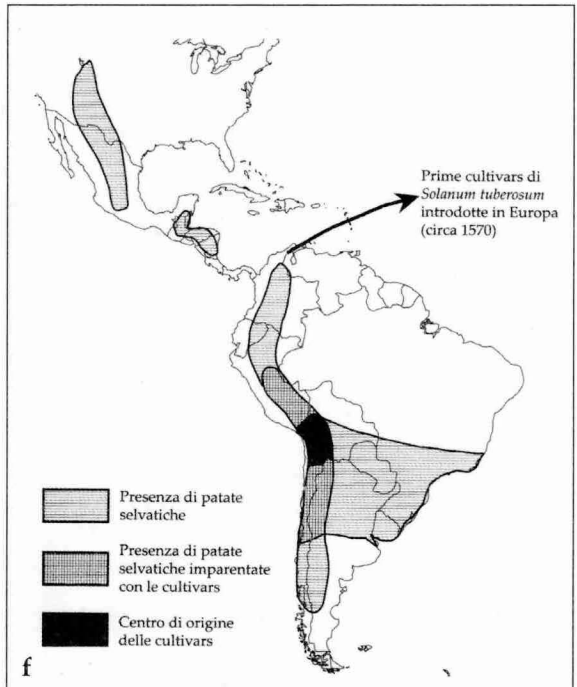
c



d



e



f

a. Uno degli antenati selvatici della patata domestica, il *Solanum vernei*; si notino i grappoli di frutticini (H. BRUCHER, *Zehn Jahre Jagd nach "Urkartoffel" in Südamerika*, in «Südamerika», 12, 1961, 1, citato in U. KÖRBER-GROHNE, *Nutzpflanzen in Deutschland*, cit.).

b. Esemplare di patata domestica; solitamente i frutti cadono ancora acerbi o addirittura abortiscono.

c. La dea patata raffigurata su un vaso dei primi secoli dell'era volgare, proveniente dal Perù settentrionale (Linden Museum für Völkerkunde, Stoccarda).

d. - e. Coppie gemellari – rispettivamente di zucche e di patate dolci – raffigurate in vasi provenienti dal Perù settentrionale (pezzi archeologici della raccolta del Museo nazionale archeo-etnografico Pigorini di Roma, esposti al Museo lombardo di storia dell'agricoltura di Sant'Angelo Lodigiano).

f. Origine e diffusione delle patate domestiche: schema semplificato ispirato a Simmonds (N.W. SIMMONDS (a cura di), *Evolution of Crop Plants*, pp. 81 ss).

- M. ALBERINI, *Da Como a tavola*, Firenze, 1973.
- D. ALEXANDRE-BIDON, *Une archéologie du goût*, Picard, Paris, 2005.
- C.T. ALTAN, *Parmenide in Eraclito o della personalità individuale come assoluto nello storicismo*, Del Bianco, Udine, 1976.
- F. ALTAN, *Ridi Cipputi*, Bompiani, Milano, 1983.
- R. BATTAGLIA, *La palafitta del lago di Ledro*, in «Memorie del Museo di Storia Naturale della Venezia Tridentina», 11, 1943, (vol. VII,), pp. 3-63 + 26 tavv.
- M.G. BENZONI, *La historia del mondo nuovo*, Venezia, 1565.
- R. BERKOW, M.H. BEERS, A.J. FLETCHER, R.M. BOGIN, *Il manuale Merck per la salute*, Milano, 2005 (ed. orig. R. BERKOW, M.H. BEERS, A.J. FLETCHER, R.M. BOGIN, *The Merck Manual - Home Edition*, Whitehouse Station, 2000).
- A. BERTOLUZZA, *Storia e tradizione della cucina tipica trentina*, Trento, 1970.
- A. BERTOLUZZA, *De Coquina*, Trento, 1988.
- A. BERTOLUZZA, *Cucina trentina del 500*, Trento, 1990.
- G. BIADENE, *Storia della patata in Italia*, Bologna, 1996.
- A. BRANDOLINI, «Maize», in O.H. FRANKEL, A.H. BUNTING (a cura di), *Genetic Resources in Plants - Their Exploration and Conservation*, Chicago, 1970, pp. 273-310.
- E. CASTIGLIONI, M. ROTTOLI, «Resti vegetali: carboni, semi e frutti. Ricostruzione dell'ambiente vegetale, naturale e coltivato», in E. CAVADA ET ALII, *Archeologia a Mezzocorona: documenti per la storia del popolamento rustico di età romana nell'area atesina*, Trento, 1994, pp. 205-231.
- C. CATTANEO, *Scritti sulla Lombardia*, a cura di G. ANCESCHI, G. ARMANI, Milano, 1971.
- E. CAVADA, «Elementi romani e germani nel territorio alpino tra Adige e Sarca: aspetti e continuità dell'insediamento», in G.P. BROGIOLO, L. CASTELLETI (a cura di), *Il territorio tra tardoantico e altomedioevo. Metodi di indagine e risultati*, Firenze, 1992.
- E. CAVADA ET ALII, *Archeologia a Mezzocorona: documenti per la storia del popolamento rustico di età romana nell'area atesina*, Trento, 1994.
- M. CIPOLLONI SAMPÒ, «Il Neolitico dell'Italia peninsulare», in G. FORNI, A. MARCONE (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana, I, 1: Preistoria*, Firenze, 2002, pp. 173-191.
- G. COPPOLA, *Il mais nell'economia agricola lombarda*, Bologna, 1979.
- T. DE BRY ET ALII, *Colletiones peregrinatorum in Indiam orientalem et Indiam occidentalem*, XXV partes, Matheo Merian, Francoforte/M., 1590-1634.
- B. DE SAHAGUN, *Historia general de las cosas de la nueva España*, (1550-1555), Firenze, Biblioteca Medicea Laurenziana, codice Laur. Medic. Palat. 220 (Codice Fiorentino), ff. 408r-494r.
- J. DOEBLEY, «Molecular Evidence and the Evolution of Maize», in P.K. BRETTEING ET ALII, *New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants*, supplemento a «Economic Botany», 44, 1990, 3, pp. 6-27.
- C. DURANTE, *Herbario Nuovo*, Roma, 1585.
- A.M. FINOTTI, «I nomi locali del Trentino centrale», in C. BATTISTI ET ALII, *Atlante toponomastico della Venezia Tridentina*, Firenze, 1953.
- G. FOGOLARI, «Sanzeno nell'Anaunia», in *Civiltà del Ferro*, Bologna, 1960, pp. 265-321.
- G. FORNI, *Dal Rito al Museo*, in «Lares», 51, 1985, 3, pp. 317-327.
- G. FORNI, «L'agricoltura», in *Storia di Carimate, I: Il territorio*, Carimate (Como), 1991, pp. 55-156.
- G. FORNI, «Che cosa e perché si macina», in *Il grano e le macine - Was und warum gemahlen wird*, Tirolo (Bolzano), 1994, pp. 13-36.
- G. FORNI, *Il contributo delle civiltà agrarie degli altri continenti all'agricoltura europea*, in «Rivista

- di Storia dell'Agricoltura», 36, 1996, 2, pp. 3-27.
- G. FORNI, *Agricoltura e Religione pre-cristiana nell'Anaunia antica*, Trento, 1998.
- G. FORNI, «Dalla storia delle piante coltivate il significato della simbiosi Uomo/ambiente biologico», in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Le piante coltivate e la loro storia*, Milano, 2000, pp. 331-372.
- G. FORNI, «Agricoltura, coltivazione, allevamento», in G. FORNI, A. MARCONE (a cura di), *Storia dell'agricoltura italiana*, I, 1: *Preistoria*, Firenze, 2002, pp. 7-157.
- G. FORNI, «Il ruolo dell'etologia umana nella fondazione concettuale dell'etnoarcheologia», in *Atti del secondo convegno nazionale di etnoarcheologia*, Rimini, 2004, pp. 247-252.
- G. FORNI, «Agricoltura e alimentazione degli Indiani d'America sulle Alpi centro-occidentali», in *Alimentation traditionnelle en Montagne*, Aosta, 2005, pp. 47-77.
- A. GALLO, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, Venezia, 1575.
- E. GHISLANZONI, *Sanzeno nell'Anaunia*, in «Notizie Scavi», 9, 1931.
- M.M. GOODMAN, «Maize», in N.W. SIMMONDS (a cura di), *Evolution of Crop Plants*, London - New York, 1976, pp. 128-136.
- A. GORFER, *Al di là della storia*, Trento, 1980.
- F. GRISELINI, *Della coltura e degli usi, che fanno varie Nazioni d'Europa delle Patate, o Pomi di terra, e di quelli che far ne potrebbero con molto lavoro utile gli Italiani*, in «Giornale d'Italia spettante alla scienza naturale e principalmente all'agricoltura, alle arti ed al commercio Giornale d'Italia», 1, 1765, pp. 305-309.
- P. GRUN, *The Evolution of Cultivated Potatoes*, in P.K. BRETTING ET ALII, «New Perspectives on the Origin and Evolution of New World Domesticated Plants», supplemento a «Economic Botany», 44, 1990, 3, pp. 39-55.
- J.R. HARLAN, *Crops & Man*, Madison, 1992.
- V. HEHN, *Cultivated Plants and Domesticated Animals. Historic Linguistic Studies*, Amsterdam, 1976.
- A.E. JENSEN, *Das Religiöse Weltbild einer frühen Kultur*. Payot, Parigi, 1952 (traduz. francese).
- U. KÖRBER-GROHNE, *Nutzpflanzen in Deutschland*, Stuttgart, 1987.
- A. LANCELOTTI, *Il Natale in Italia*, in «Nuova Antologia», 1 gennaio 1925, p. 83.
- T. MAGGIORE, M. BERTOLINI, «Breve storia del mais», in O. FAILLA, G. FORNI (a cura di), *Le piante coltivate e la loro storia*, Milano, 2000, pp. 96-125.
- P.C. MANGELSDORF, *Corn - Its Origin, Evolution and Improvement*, Cambridge (Mass), 1974.
- F. MARZATICO, «Il gruppo Fritzens-Sanzeno», in *Die Räter - I Reti*, Bolzano, 1992, pp. 213-233.
- P.A. MATTIOLI, *Commentarii in sex libros Pedanii Dioscoridis. De materia medica libri sex*, Venezia, 1565.
- P.A. MATTIOLI, *Discorsi ne' sei libri di P. Dioscoride*, Venezia, 1744.
- A. MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, 1932 (ed. orig. A. MAURIZIO ...).
- L. MESSEDAGLIA, *Il mais e la vita rurale italiana*, Piacenza, 1927.
- L. MESSEDAGLIA, *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione*, Piacenza, 1932.
- L. MESSEDAGLIA, *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padova, 1974¹.
- K. OEGGL, «Botanische Untersuchungen zur menschlichen Besiedlung im mittleren Alpenraum während der Bronze- und Eisenzeit - Analisi botaniche nelle Alpi centrali del Bronzo tardo e dell'età del Ferro», in *Die Räter - I Reti*, Bolzano, 1992, pp. 709-721.
- K. OEGGL, «Cereali della preistoria e della protostoria nelle Alpi centrali», in *Il grano e le macchine*, Tirolo (Bolzano), 1994, pp. 37-50.
- R. PERINI, *Scavi archeologici nella zona palafitticola di Fiavé-Carera*, 4 voll., Trento, 1984-1994.
- G. PINAMONTI, *La Naunia descritta al viaggiatore*, Milano, 1829.

- F. RE, *Saggio sulla coltivazione e sugli usi del Pomo di Terra e specialmente come valga a migliorare i terreni*, Milano, 1817.
- A. RIEDEL, *Die Fauna einer eisenzeitlichen Siedlung bei Eppan (Südtirol)*, in «Riv. d'Arch.», 9, 1985, p. 9 ss.
- A. RIEDEL, «Zur spätbronze- und eisenzeitlichen Fauna im Rätargebiet - Sulla fauna del Bronzo tardo e dell'età del Ferro nella zona retica», in *Die Räter - I Reti*, Bolzano, 1992, pp. 701-708.
- V. ROSSITTO, «Breve storia del mais in Friuli», in *Polenta di qualità in Friuli*, Udine, 1987.
- G. RUATTI, *L'economia agraria nel Trentino*, in «Quaderno mensile dell'Istituto federale di credito per il risorgimento delle Venezie», 3, 1924, 12.
- P.A. SACCARDO, *Cronologia della flora italiana*, Bologna, 1971 (ed. orig. 1909).
- R.N. SALAMAN, *Storia sociale della patata*, Garzanti, Milano, 1989.
- B. SCAPPI, *Dell'arte del cucinare con il Maestro di Casa e il Trinciante*, Venezia, 1570.
- N.W. SIMMONDS (a cura di), *Evolution of Crop Plants*, London, 1976.
- V. TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, 1661.
- T. TODOROV, G. BAUDOT, *Racconti aztechi della conquista*, Einaudi, Torino, 1988.
- S. TORRE, *Colombo, un nuovo mondo a tavola*, Idealibri, Milano, 1991.
- J.R. TROCHET, *Les plantes américaines et l'Europe*, in «Histoire et Sociétés Rurales», I., 1994, pp. 99-117.
- E. VOLHARD, *Il cannibalismo*, Torino, 1949.
- P. WEATHERWAX, *Indian corn in old America*, New York, 1954.
- S. WEBER, *I rinvenimenti archeologici di Sanzeno*, Trento, 1903.
- E. WERTH, *Grabstock, Hacke und Pflug*, Ludwigsburg, 1954.
- S. ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, 1998.
- A. ZANON, *Della coltivazione e dell'uso delle patate e d'altre piante commestibili*, Fenzo, Venezia, 1767.
- D. ZOHARY, M. HOPF, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford, 1993.

Ein Zugang zu den Themen Ernährung und Landwirtschaft in der Prähistorie

Beispiel ArcheoParc Schnals

di Johanna
PLATZGUMMER

Il presente contributo mette in connessione i dati botanici forniti dall'analisi della mummia rinvenuta sul gioi di Tisa, nota come «Uomo del Similaun», e i risultati dell'archeologia dell'agricoltura del quarto millennio a.C.

L'incarico di direttrice, responsabile scientifica e didattica dell'ArcheoParc, realizzato in val Senales in seguito al rinvenimento della mummia al fine d'illustrare la vita dei contemporanei dell'Uomo del Similaun, ha permesso all'autrice di studiare il rapporto fra l'esposizione di piante coltivate in campi di carattere sperimentale, le proposte interattive legate alle conoscenze dell'età del rame – il periodo in cui visse l'Uomo del Similaun – e la reazione di visitatori di tutte le età e di diversi gradi d'istruzione. La curiosità per il mondo dell'Uomo del Similaun e per gli ingredienti delle sue pietanze, offre una possibile via per avvicinare un pubblico che tradizionalmente non frequenta i musei, ma che non è privo di curiosità e chiede di approfondire argomenti quali nutrizione, farmacologia, tecnica di cucina, lavori e attrezzi da campo nella loro dimensione storica.

L'autrice ritiene che la presentazione dell'agricoltura eneolitica richieda particolare attenzione, dal momento che i campi attualmente delineano un'immagine 'romantica' delle coltivazioni tradizionali che non ne restituisce la piena autenticità; sarebbe opportuna dunque una maggiore aderenza alle evidenze archeologiche, cui si può accedere attraverso i musei specializzati nello studio della preistoria.



Anspruch und Anlage

Die Einrichtung *ArcheoParc Schnals* besteht seit September 2001 und liegt auf 1.500 Meter Seehöhe in Unser Frau/Schnals. Sie wurde mit Mitteln der Provinz Bozen und der Europäischen Union verwirklicht. Der *ArcheoParc* untersteht einer Gesellschaft aus Mitgliedern der Gemeindeverwaltung und des Kulturvereines Schnals.

Die Mumie Ötzi kam am Ende des Schnalser Seitentales, dem Tisenal am Tisenjoch (3.210 m Seehöhe) 1991 zum Vorschein und wird seit 1998 im Archäologiemuseum in Bozen gezeigt. Um den Bezug der Mumie zur Fundstelle im Schnalstal zu erhalten, initiierte der Kulturverein Schnals den Bau des *ArcheoParcs*, der auf 4.000 Quadratmetern die Zeit und die Umwelt des Mannes aus dem Eis vorstellt: Die Kupferzeit und die Landschaft, wie sie Ötzi 3.300 v. Chr. erlebt haben mochte.

1. Roggenfeld im *ArcheoParc Schnals* (*Secale cereale* L.). Aufnahme Anfang August 2003, Foto: Platzgummer.



Der Park besteht aus einem Gebäude und einem Freiareal¹. Im Gebäude wird die Geschichte des Schnalstales von der mittleren Steinzeit bis in die Kupferzeit mit den Erkenntnissen von Ötzi's Lebensweise und mit dessen Ausrüstung in Repliken präsentiert. Im Freien rekonstruierte der Forstdienst Meran drei Wohnhäuser². Diese zusammen mit kleineren Aufbauten wie Überdachungen für die Backöfen, den Räucheröfen und die Grube für den Feldbrand, der Bogenstand und der Fischteich sind von der Gartenanlage räumlich sehr deutlich getrennt. Die sog. Versuchsfelder und ein Streifen, der alle Pflanzen zeigt, aus denen Ötzi seine Ausrüstung fertigte, liegen auf der gegenüber liegenden Seite des Animationsbereichs. Die Besucher erleben das rekonstruierte Dorf daher nicht zusammen mit den Äckern und Beeten und nehmen es auch nicht als eine dörfliche Einheit wahr.

¹ Die Struktur ist ganz auf Besucher ausgerichtet. Die Bezeichnung «Museum» bzw. «Freilichtmuseum» entspricht nicht der ICOM-Definition, da der *ArcheoParc* über keine Sammlung verfügt. An originalen Objekten werden drei Schaber, eine Rückenspitze, ein Widerhaken, alles aus Schnals des Mesolithikums und ein Sichelelement der Bronzezeit aus Katharinaberg/Schnals gezeigt (Leihgaben des Landesdenkmalamtes der Provinz Bozen). Eine vertiefende Beschäftigung mit Fragen der Besucherdidaktik, des Museumskonzeptes oder Forschungen zu den Pflanzen obliegen den Interessen der jeweiligen Direktion und sind als solche in der Zielsetzung des *ArcheoParcs* nicht verankert. Vgl. die Diskussion von R. Togni (1992) zu den europäischen Freilichtmuseen/ecomusei und G. Schöbel ed. (2002) *Archäologische Freilichtmuseen in Europa*, Exarc/Pfahlbaumuseum, Schriftenreihe des Pfahlbaumuseums Unteruhldingen, Bd. 5.

² Ein Haus nach der Siedlung Arbon Bleiche, Kanton Thurgau (CH), und zwei kleinere Hütten nach Funden von Alleshausen-Grundwiesen, Schwaben (D).



2. ArcheoParc Schnals, Südseite, Aufnahme 2002, Foto: ArcheoParc Schnals G.m.b.H.

Fester Bestandteil an Pflanzen

Lebende Pflanzen sind im Kontext des Museums, das sammelt, bewahrt, ausstellt und erklärt, normalerweise auf die Freilichtmuseen beschränkt. Die Schau-Pflanzen unterliegen einem Zyklus, der kaum beeinflusst werden kann, dazu verändern nicht steuerbare Außentemperaturen, Bodenverhältnisse, Krankheiten etc. die als Ausstellung geplante Anpflanzung. Das Freilichtmuseum mit Gartenanlagen und Gehölzen braucht, um den Eindruck einer gewachsenen Anlage zu vermitteln, erheblich mehr Zeit als Innenräume. Der Bereich der Anpflanzungen im ArcheoParc wird erst in einigen Jahren eindrucksvoll sein.

Im Inneren des ArcheoParcs führt der Parcours spiralförmig nach oben und zeigt Ötzi's Werkzeuge und Waffen außerhalb des Gebäudes führt ein paralleler Parcours die lebenden Pflanzen vor, um die Materialien für Ötzi's Ausrüstung einzubeziehen.

Es sind an Sträuchern und Bäumen angepflanzt worden: Esche *Fraxinus cf. excelsior* L. für den Griff des Dolches, Spitzahorn *Acer platanoides* (Blätter vermutlich zum Isolieren der Birkengefäße), Hasel *Corylus avellana* als Verstärkung des ledernen Köchers und Verwendung als Rahmen des Tragegestells, Erle *Alnus viridis* (Holzstücke der Nachgrabungen 1992), Birke *Betula sp. L.* (Gefäße aus Birkenrinde, Wirtspflanze des Birkenporlings *Piptoporus betulinus* aus Ötzi's Fundkomplex), Wolliger Schneeball *Viburnum lantana* L. für Pfeilschäfte, Kornelkirsche *Cornus mas* (Vorderstück eines Pfeilschaftes), Schlehe *Prunus spinosa* (trockene Schlehfrucht aus dem Fundkomplex), europäische Eibe *Taxus baccata* für

den Bogen und den Griff des Kupferbeiles, Linde *Tilia sp. L.* (Griff des Retouschier-Stiftes). Sie vermitteln einen Eindruck von der Größe, der Form, der Beschaffenheit der Pflanze, der Triebe, der Rinde und den Erkennungsmerkmalen wie Blüten und Blättern (je nach Jahreszeit.) Den Besuchern sind die Bäume und Sträucher nur in wenigen Fällen vertraut.

Der Rundgang der Bäume und Sträucher setzt sich auf der gegenüberliegenden Seite zum Animationsbereich hin fort (Feuerstellen, Brot backen, Bogen schießen). Gleich anschließend zu den "Werkstoff-Lieferanten" führt der Plattenweg zu den eingezäunten Äckern und Gärten.

Bestand der einjährigen Pflanzen und Erfahrungen mit den Äckern 2002 bis 2004

Seit dem Frühjahr 2002 werden jedes Jahr für die Kupferzeit belegte Getreide-, Gemüse-, Kräuter-, Faserpflanzen gesät. Dabei hielten sich die Verantwortlichen an drei Gruppen von Daten: 1. Pflanzenspektrum aus dem Kontext der Mumie vom Tisenjoch; 2. Pflanzenspektrum aus den Untersuchungen von prähistorischen Siedlungen und Böden des mittleren Alpenraumes; 3. Pflanzenspektrum aus verschiedenen archäologischen Kontexten der europäischen Jungsteinzeit und Kupferzeit.

Die mit lokalen Steinen aus dem Aushub errichtete Einkreisung in der Mitte der fächerförmig angelegten Beete soll an die Hirten- und Jägerunterstände erinnern, die sich in den Schnalser Seitentälern z.T. erhalten haben. Die Einteilung des Feld- und Gartenbereiches wird jedes Jahr neu vorgenommen, um den sehr mageren Waldboden und das Aufschüttmaterial, das nach dem Bau des anliegenden Sportplatzes an der Stelle der künftigen Felder abgelagert wurde, nicht zu sehr auszulaugen. Ursprünglich befand sich an der Stelle der Felder das Bachbett des Schnalser Baches.

2002: In der Fase der Konzeption beschloss die Direktorin (die Anthropologin Silvia Renhart) künstliche Maßnahmen wie Düngen zu vermeiden, um den Anbau von Getreide und anderen Ackerfrüchten möglichst authentisch nachzuvollziehen. Gesät wurden Faser- und Ölpflanzen wie Flachs *Linum usitatissimum*³ und Mohn *Papaver somniferum*⁴, die Hülsenfrüchte Bohnen *Vicia faba L.*, Erbsen *Pisum sativum*,

³ Pustertaler Saatgut, von Silvia Renhart besorgt.

⁴ Schnalser Saatgut Familie Rainer, Unser Frau/Schnals.

Linsen *Lens culinaris*, Gartenkräuter und eine Sorte von Pfeifengras⁵. Das Pfeifengras kam nicht auf. An Saatgut konnte der Flachs, die Erbsen, der Brotklee *Trigonella coerulea* und der Roggen *Secale cereale* L. (wurde aber mit Winterroggen ersetzt) für 2002 verwendet werden.

Die Spelzweizen⁶ Emmer *Triticum dicoccum* Schübl. und Einkorn *Triticum monococcum* L. entwickelten sich unterschiedlich. Das Einkorn reifte im warmen Spätsommer 2002 teilweise ab, der Emmer nur spärlich, in beiden Fällen gab es kein Saatgut für das nächste Jahr ab. Spelzgerste und Weizen reiften aus.

2003: In der zweiten Saison wurden an Getreidesorten Einkorn⁷ und Dinkel *Triticum aestivum* ssp. Thell.⁸, Sommerroggen⁹ und Spelzgerste *Hordeum vulgare* L. gesät¹⁰. Einkorn, Sommerroggen und Spelzgerste reiften ab und wurden in der letzten Augustwoche geschnitten¹¹. Dinkel entwickelte sich spärlich und wurde durch den Wind im August soweit nieder gedrückt, dass ein Großteil faulte.

Die Hülsenfrüchte schlossen sich 2003 an die rechte Seite des Steinkreises an, mit dem Vorteil, von den Besuchern detailliert beobachtet werden zu können. Auch sie kamen notgedrungen spät in die Erde¹². Die Ackerbohne *Vicia faba*¹³ „St. Gertraud“ aus Ulten reifte Ende September ab. Auf ca. 20 entwickelte Pflanzen konnten 60 Bohnenschoten geerntet werden. Die Früchte waren im Vergleich zum verwendeten Saatgut kleiner und schmaler als das ursprüngliche Saatgut. In den Farben prägten sich die in Schnals gereiften Früchte intensiver aus, wie es auch bei den Blüten im Hochgebirge zu beobachten ist. Die Zuckerbirse entwickelte sich gut und reifte Ende September ab. Die Linsen¹⁴ kamen auf, wurden aber vom Wind niedergedrückt und faulten stellenweise.

⁵ Der Leitungswechsel von S. Renhart (Konzeptphase bis 31. Dezember 2002) zu J. Platzgummer (15. Februar 2003 bis 1. März 2005) führte zu einigen Lücken in der Dokumentation. Schriftliche Erfahrungen konnten für den vorliegenden Bericht einbezogen werden, soweit sie im *ArcheoParc*-Material archiviert worden waren. Wertvolle Hilfe leistete Herr Silvano Pergher, der sich seit der Eröffnung des *ArcheoParcs* unter anderen Aufgaben auch um die Pflanzen kümmert und die Dokumentation für 2001/02 aus der Erinnerung, seinen Notizen und Bestell-Listen ergänzen konnte.

⁶ Saatgut von Peer Schilperoord, Verein für alpine Kulturpflanzen, Graubünden - CH.

⁷ Saatgut P. Schilperoord.

⁸ Saatgut aus dem Vinschgau über Biohandel Holzer Schlanders.

⁹ Saatgut Valentin Müller, Katharinaberg/Schnals.

¹⁰ Nach dem kalten Frühjahr 2002 erst am 09.05.2002.

¹¹ Durch Vermittlung von Silvano Pergher besorgte 2002 und 2003 Herr Johann Götsch, Unser Frau, und seine Frau Zita das Schneiden, Binden und Aufhocken der Garben zum Trocknen mit traditionellen Geräten. Die Spatzen holten sich innerhalb eines Nachmittages fast den gesamten Ertrag an Einkorn, weshalb für 2003 kein Saatgut vorhanden war.

¹² Silvano Pergher steckte die Hülsenfrüchte am 09.05.2003.

¹³ Saatgut Andrea Heisteringer, Verein für alpine Kulturpflanzen, Schilpern - A.

¹⁴ Saatgut getrocknete Linsen Biohandel Holzer Schlanders.

Die Blüten gingen zu unterschiedlichen Zeitpunkten auf und kamen nicht ins Stadium der Früchte.

Der Brotklee aus dem Saatgut 2002 wurde am 09.05.2003 gesät und entwickelte sich gut. An Faserpflanzen kamen der blau blühende Lein *Linum usitatissimum*¹⁵, der gelb blühende Ötztaler Lein¹⁶ und als reine Ölpflanze, die häufig mit dem Lein vergesellschaftet ist, der Leindotter *Camelina sativa* L. Crantz¹⁷ als schmale Streifen nebeneinander. Der Ötztaler Lein erwies sich am widerstandsfähigsten und blühte als erster (Ende Juni bis erste Juli-Woche). Leindotter folgte, im heißen Sommer 2003 war der Pustertaler Lein Anfang August verblüht. Leindotter und die beiden Leinsorten reiften ab und wurden am 28.08.2003 herausgezogen¹⁸. Der als Öl- und vielleicht als Heilpflanze angebaute Mohn *Papaver somniferum* L.¹⁹ wurde zwei Mal gesät. Die Saat vom Mai verbrannte durch den letzten Frost Mitte Mai, die Saat von Anfang Juni 2003 blühte Ende Juli, Anfang August und reifte nicht ab.

Im Oktober 2003 wurde Winterroggen gesät. Er entwickelte sich gut und konnte mit dem Sommerroggen, gesät am 28.04.2004, am 28.08.2004 geschnitten werden²⁰; der reifere Winterroggen wurde gemeinsam mit dem Sommerroggen geerntet, weil die Felder der beiden sehr klein waren²¹. Dinkel, am selben Tag ausgesät, keimte, litt allerdings zwei Mal am Frost und verbrannte. Nur einzelne Halme entwickelten sich, reiften aber nicht ab. Der Ötztaler Lein²² und der Pustertaler Lein²³ wurden am 29.04.2004 gesät. Der Ötztaler Lein blühte Anfang Juli, reifte ab und wurde am 21.09.2004 herausgezogen. Der Pustertaler Lein blühte uneinheitlich und reifte entsprechend; teilweise waren die Samen am 18.10.2004, als die Stängel aus der Erde genommen wurden, nicht ausgereift. Eine rot

¹⁵ Saatgut von 2002.

¹⁶ Saatgut A. Heistingner.

¹⁷ Saatgut A. Heistingner.

¹⁸ Die Leinenstängel wurden getrocknet, gewässert und wieder getrocknet. Zum Weiterverarbeiten war im September und Oktober durch den Einsatz aller Beteiligten in der Museumspädagogik keine Zeit mehr. Im November waren die Stängel bereits zu trocken, um qualitativ hohe Fasern zu ergeben. In Schnals hat sich von der Tradition der Leinenverarbeitung nichts erhalten können; vermutlich wurde der Anbau schon vor dem Zweiten Weltkrieg aufgegeben, da sich auch ältere Befragte aus dem Tal (75 bis 80 Jährige) nur vage an die Arbeitsgänge erinnern können. Sie hätten wohl zugeschaut, selbst aber nicht mitgearbeitet.

¹⁹ Saatgut Familie Rainer, Unser Frau/Schnals.

²⁰ Beides Saatgut Valentin Müller, Katharinaberg/Schnals.

²¹ Der Winterweizen nahm 2004 den Raum ein, auf dem 2003 Einkorn wuchs. Diese Seite der Äcker ist vom Boden her reichhaltiger.

²² Saatgut von 2003.

²³ Saatgut von 2002 bzw. 2003.

blühende Sorte Lein *Linum grandiflorum*²⁴ wurde am 10.05.2004 gesät; er blühte zwischen Anfang August und Oktober. Als er am 18.10.2004 herausgezogen wurde, hatten sich die Samenkapseln teilweise gebildet, aber die Samen waren nicht gereift. Der Mohn²⁵ wurde wie der Rote Lein erst nach den Frühjahrsfrösten ausgebracht und blühte von Anfang August bis Anfang Oktober. Die Kapseln hatten sich gebildet, die Mohnsamen reiften allerdings nicht; einige Kapseln faulten statt zu trocknen. Die Hülsefrüchte blieben am Platz, den sie 2003 einnahmen. Die Ackerbohne²⁶ bildete kräftige Pflanzen aus; die Bohnen reiften ab und wurden in der letzten Oktoberwoche geerntet. Die Linsen wuchsen besser heran als 2003, blühten aber spärlicher als die Bohnen. Sie bildeten Früchte aus, die aber kleiner waren als die Linsen des Saatgutes und nicht reiften.

Am 15.05.2004 wurden die Gemüse- und Gewürzpflanzen²⁷ gesät. Sie nahmen die Stelle ein, an der 2003 Getreide gedieh. Die Kohlrübe *Brassica napus* L. var. *napobrassica* bildete Früchte, die Samen reiften nicht, Pastinak *Pastinaca sativa* L. brachte wie die Kohlrübe kleinere Knollen hervor als die handelsüblichen. Die Karotte *Daucus carota* L. ssp. *Sativus* Sorte „Rodelika“ entwickelte daumengroße Rüben, die Petersilienwurzel *Petroselinum crispum* ssp. *Tuberosum* L. führte kaum zu Knollenbildung. Sehr gut gedieh *Rucola selvatika*, Dill *Anethum graveolens* und Brotklee *Trigonella caerulea* (von den beiden letzteren konnte Saatgut gewonnen werden.) Thymian *Thymus vulgaris* wuchs heran und blühte, die Pflanzen blieben aber ziemlich klein. Dost *Origanum vulgare* entwickelte sich nicht bis zur Blüte. Gut reifte hingegen der Brotklee vom Saatgut 2003. Der Weißkohl *Brassica oleracea* convar. *capitata* var. *alba* bildete keine Köpfe aus. Die Haselnüsse *Corylus avellana*, die Früchte des Schlehstrauches *Prunus spinosa*, die Beeren des Wolligen Schneeballes *Viburnum lantana*, die Hagebutten von *Rosa canina* und *Rosa rugosa* sowie die Beeren der Berberitze *Berberis vulgaris* L. waren Ende Oktober reif.

Das Bodensubstrat ist wie erwähnt mager, z. T. leicht sauer wegen des ursprünglichen Waldbodens, zum größeren neutral. Die Lage am Waldhang bringt für die Pflanzen begrenzt Sonne und spätere Erwärmung des Bodens im Frühjahr und Herbst mit sich als auf der gegenüberliegenden Seite des Schnalstales, wo traditionsgemäß der Roggen angebaut wurde. Nach einem kalten Frühjahr taut der Erdboden erst Anfang Mai auf. Für den Mohn, der im Dorf Unser Frau seit Generationen kultiviert wird und durchaus kälteresistentes Saatgut gewährleistet,

²⁴ Saatgut Rainsaat St. Leonhard – A.

²⁵ Saatgut Familie Rainer, Unser Frau/Schnals.

²⁶ Saatgut von 2003.

²⁷ Saatgut Rainsaat St. Leonhard - A.

ist die Lage des Gartens im *ArcheoParc* mit einer Sonneneinstrahlung bis 14.00 Uhr ab September nicht sehr günstig. Das unter den Weizenarten am wenigsten empfindliche Einkorn konnte bei den zwei Mal durchgeführten Versuchen 2002 und 2003 zu großen Teilen reifen, aber die Methode des Aufhockens von Garben zum Trocknen in einer Landschaft, wo mit Ausnahme von einigen Äckern in Katharinaberg kein Getreide mehr angebaut wird, lockt innerhalb kürzester Zeit Vögel an. Für Emmer und Dinkel ist die Lage entschieden zu kühl, wenn sie nicht als Wintergetreide angebaut werden.

Vermutlich ist an der wenig ertragreichen Rüben- und Kohlernte nicht nur das Klima schuld, sondern auch der sehr karge Boden. Da seit der Anlage 2001 keine zusätzliche Erde und keine Düngemittel in den Garten bzw. in die Äcker kamen, sie aber von Beginn an künstlich bewässert wurden, erschien es als sinnvoll, im November 2003 tierischen Dünger auszubringen. Aus zwei Gründen: Analysen der angebauten Flächen der fortgeschrittenen Jungsteinzeit, intensiver noch ab der Kupferzeit, legen nahe, eine Düngung der Felder anzunehmen. Es gibt Beispiele für eine längere Nutzung der selben Flächen als Äcker und Hinweise aus der Analyse des Bodensubstrates, dass eine sekundäre Nützung der Felder durch die Rinder, die Schweine und das Kleinvieh nach der Ernte denkbar ist²⁸. Es ist zu vermuten, dass die Bauern, deren Landwirtschaft komplexer war als es das Wanderbauerntum (Brandwirtschaft und Grasfeld-System) voraussetzte, die Hintergründe für einen lang anhaltenden Ackerbau kannten, Düngung und Fruchtwechsel vor allem dann tradiert wurden, wenn das umliegende Gelände durch Auflichtung und Rodung schon stark beansprucht war.

Der zweite Grund liegt im Konzept des *ArcheoParcs* selbst. Die Anlage ist vor allem an den Touristen ausgerichtet, die zwischen April und Oktober nach Südtirol kommen. Die meisten sind Tagesausflügler aus dem Umkreis von Naturns und Meran und verbinden den Besuch des *ArcheoParcs* mit einer Wanderung im Schnalstal. Die zweite Gruppe von Besuchern sind Urlauber in Schnals, die vor allem bei Regen in den *ArcheoParc* kommen. Vertreten sind alle Altersgruppen, in der Hauptsaison zu Ostern und Ende Juli bis Ende August setzt sich das Publikum überwiegend aus Familien zusammen. An den Wochenenden der Vor- und Nachsaison waren durchschnittlich mehr Südtiroler (aller drei Sprachgruppen), vor allem Familien, festzustellen als es für Museen in Südtirol charakteristisch ist. Insgesamt beträgt die jährliche Besucherzahl 28.000 Personen. Davon sind ein gutes Drittel Schulklassen von April und Mai, September und Oktober.

Das Hauptziel der musealen Einrichtung mit Freiareal ist die

Vermittlung von Erfahrungen und Wissen, die auf ein interessiertes Publikum ohne weitere Vorkenntnisse ausgerichtet ist. Die Lernsituation ist zugunsten des Erlebnischarakters zurückgenommen. Der *ArcheoParc* als selbständige Einrichtung der Gesellschaft *ArcheoParc G.m.b.H.* soll sich durch die Eintritte finanzieren, auch wenn dieses Ziel bisher nicht erreicht werden konnte. Für die Gartenanlage ergibt sich daher wie für alle anderen Bereiche: Die Besucher erleben die Pflanzen vor Ort, von denen die Texte entlang des Museumsparcours erzählen. Die Pflanzen müssen trotz erschwelter klimatischer Bedingungen bis zum Ende der Vegetationsperiode zu sehen sein, der gärtnerische Einsatz soll aber gering bleiben und möglichst nicht auffallen²⁹.

Um einige Blatt- und Wurzelgemüse zu zeigen, wurde auf Sorten der Firma Rainsaat (St. Leonhard-A) zurückgegriffen: die Karotte Rodelika, die Kohlrübe, die Petersilienwurzel und die Pastinake geben eine Vorstellung, wie ihre wildlebenden Vorfahren ausgesehen haben könnten, die von den Bauern am Rand ihrer Äcker geerntet wurden. Saatgut der wilden Rüben und Kohllarten zu besorgen, wäre eine interessante Aufgabe, ist zeitlich aber nicht mit allen anderen (sichtbaren) Aufgaben im *ArcheoParc* zu bewältigen. Da viele Besucher Gemüsepflanzen abseits von Kartoffel und Tomate gar nicht kennen, erscheint es als vertretbar, die alteuropäischen Sorten vorzustellen, auch wenn sie in dieser Form nicht prähistorische sind. Der empfindliche, sehr dekorative und lang blühende rote Lein *Linum grandiflorum* ist eine Züchtung, die in der Prähistorie nicht existierte. Es sollte mit drei Sorten aus der Familie des Leins gezeigt werden, dass verschiedene Sorten entwickelt wurden, um verschiedene Erwartungen zu erfüllen: Der Öztaler Lein kommt mit Höhenlage und dem entsprechenden Klima am besten zurecht, hat unter den drei Sorten aber die dünnsten Stängel und gibt weniger Fasern ab. Der rote Lein konnte nicht abreifen, weshalb die Qualität seiner Fasern nicht überprüft werden kann. Auf der anderen Seite erfüllte er seine Mission; er zog die Aufmerksamkeit der Besucher schon von weitem auf die Gartenanlage, das Feld hatte Blüten von Juli bis Oktober und die Pflanze, die den Lein-Nachbarn sehr ähnlich war, aber in der Farbe abstach, provozierte Fragen, wie es beim gewöhnlichen Lein und dem gelben, kleinblütigen Öztaler Lein nicht vorkam³⁰. Gespräche mit Besuchern in Zusammenhang mit der Vorführung prähistorischen Brotbackens ergaben Kontakte zu

²⁹ Ausfälle werden nur ersetzt, wenn dies durch Säen möglich ist (Dinkel 2004 nicht mehr gesät, Mohn 2003 zum zweiten Mal im Juni gesät).

³⁰ Für die Gartenanlage sind keine Pädagogen vorgesehen wie für die anderen Bereiche (Küche und Feuerstelle, Bogenstand). Da Silvano Pergher und die Autorin regelmäßig im Garten Arbeiten und Kontrollen vornahmen, wandten sich die Besucher mit Fragen und Bemerkungen an sie, sodass Aussagen zu Publikumsreaktionen als repräsentativ angesehen werden können.



3. Silvano Pergher erntet Flachs (*Linum usitatissimum*.), Aufnahme Ende August 2003. Foto: Platzgummer.

einem Anbauer und Kenner der kaum noch angebauten Weizensorten Einkorn *Triticum monococcum* L., Emmer *T. dicoccum* Schübl. und dem inzwischen wieder geläufigeren Dinkel *T. aestivum* ssp. *spelta* Thell. Die Spelzweizen erhalten ihre Keimfähigkeit nur, wenn die Spelzen an den Körnern belassen werden. Handelsüblicher Dinkel ist entspelzt, das ist die Erklärung für das Ausbleiben einer Dinkelernte in den *ArcheoParc*-Äckern. Das selbe trifft auch für Einkorn und Emmer-Körner zu; wenn sie nicht ausdrücklich als Saatgut angeboten werden, sind sie entspelzt. Klimatische Bedingungen, wie sie bis in den oberen Vinschgau und in Schnals herrschen, beeinträchtigen den Anbau von Einkorn, Emmer und Dinkel nicht; vorausgesetzt, die Getreide werden im Herbst gesät. Die Fröste im Spätherbst und Winter lassen die Körner im Frühjahr stärker austreiben, es gibt dadurch mehr Ähren ab, die Empfindlichkeit auf Frühjahrsfröste ist reduziert, die Frucht ist vor den ersten Frösten

des darauf folgenden Jahres längst reif. Die Bauern im Schnalstal, die bis in die 60er Jahre des 20. Jh. Roggen anbauten, hatten keine Erfahrung mit Weizensorten und die Autorin zu Beginn ihres Auftrages im *ArcheoParc* auch nicht³¹.

Auf Kältetunnel, Frühbeete und Gewächshäuser wird verständlicherweise verzichtet, um die Vorstellung von prähistorischer Landwirtschaft nicht zu sehr zu verwirren. Dafür bleiben Lücken im Pflanzenbestand. Ganz ohne moderne Einrichtungen wie Bewässerung mit Sprüher und Schlauch, Gartenwerkzeug zum Umstechen etc. ist kein historischer Garten, kein Schaugarten oder landwirtschaftliche Anlage in einem Freilicht-Museum mit begrenzten Personal- bzw. Finanzmitteln in Stand zu halten.

Die Grundlagen für den Anbau im *ArcheoParc Schnals*

1. Die medizinischen und botanischen Untersuchungen am Körper des Mannes aus dem Eis, an seiner Ausrüstung und im Erdmaterial an der Fundstelle der Mumie gaben die Pflanzen für die Äcker und Gärten im *ArcheoParc* vor: Die Speisereste aus dem Kolon der Mumie belegen an pflanzlicher Kost vor allem Einkorn *Triticum monococcum*, Bestandteile von Weizen *Triticum* in geringer Menge (*Triticum aestivum*), nicht näher spezifizierbare Getreidereste und geringe Reste, die nach ihren verstärkten Zellwänden zu schließen pflanzlicher Herkunft waren³². Die Bedeutung von Einkorn für die Ernährung des Eismannes legen auch die Funde am Körper und in der Ausrüstung nahe. Fragmente von Einkorn-Kleie, die von der Körperoberfläche stammen, zwei vollständig erhaltene gedroschene Körner von Einkorn entdeckten die Mainzer Restauratoren in den Waschrückständen der Ausrüstung, die 1992 aus der abgeschmolzenen Felsrinne geborgen wurden³³. Getreidefragmente fanden sich im Blattkomplex (alles Spitzahorn): Es handelt sich um zwei Spelzreste von *Triticum monococcum* und um die Reste von Fruchtschalen des Weizens *Triticum spelta*³⁴. In welcher Form Ötzi Einkorn zu sich nahm, ist nicht ganz eindeutig; aufgeriebene Steinfragmente (insgesamt 3% des Kolon-Inhaltes) lassen an die Praxis des Mahlens von Getreide auf

³¹ Die Autorin dankt Herrn Karl Primisser, Molleshof in Prad am Stilfers Joch, für die genauen Auskünfte zum Anbau der alten Weizensorten und für Proben von Einkorn und Emmer.

³² K. Oegg in: K. Oegg; S. Bortenschlager ed., (2002) *The Iceman and his Natural Environment. The diet of the Iceman*, 89-115, 91 f.

³³ S. Bortenschlager; W. Kofler; K. Oegg; W. Schoch in: F. Höpfel; W. Platzler, K. Spindler, ed. (1992) *Der Mann im Eis*, Bd. 1. Erste Ergebnisse der Auswertung der vegetabilischen Reste vom Hauslabjochfund, 307-320.

³⁴ S. Bortenschlager; W. Kofler; K. Oegg; W. Schoch (1992) 310f.

Handmühlen denken. Als Zusatz zum Teig ist Einkorn in prähistorischen Broten festgestellt worden, ein ideales Brotgetreide ist Einkorn wegen des geringen Klebergehaltes nicht. Wahrscheinlich aß der Eismann Brei oder Suppe aus Einkorn.

Aus den Kleidern des Eismannes lösten die Restauratoren elf Fragmente der sechszeiligen Nacktgerste *Hordeum vulgare var. nudum* heraus, die weder im Pollenprofil des Kolons noch in dessen Speiseresten auffällt³⁵.

Gefäßelemente belegen weitere Pflanzen zur Ernährung; die Fragmente sind nicht ausreichend, diese Pflanzen genauer zu bestimmen (es kann sich um Mitglieder der *Rosaceae*, der *Leguminosae*, der *Chenopodiaceae* oder der *Tiliaceae* handeln³⁶). Der Kolon-Inhalt gibt auch Auskunft über die Umgebung, in der sich Ötzi in seinen letzten Tagen aufhielt. Ein Blatt des Mooses *Neckera complanata* in Ötzis Speiserückständen kam unabsichtlich mit der Aufnahme von Wasser oder essbaren Pflanzen in den Darm. *Neckera complanata* braucht zum Wachsen die milde und feuchte Luft der bewaldeten Talebenen oder -hänge³⁷. Die Kohlerückstände, die ein Viertel des Koloninhaltes ausmachen, stammen von Koniferen. Sie sind zu klein, um die Baumart einzugrenzen. Der Eismann bereitete sich einen Teil der Nahrung auf offenem Feuer zu³⁸.

Detailliertere Hinweise zur Landschaft, aus der er in Richtung Tisental aufgebrochen war, ergeben die Pollen. Aus dem Darm sind 30 verschiedene Pollen- und zwei Sporentypen bekannt³⁹. 84% der Pollen sind von Bäumen, nur 16% von anderen Pflanzen. Es überwiegt Waldvegetation: Den größten Anteil macht die Hopfenbuche *Ostrya carpinifolia*⁴⁰ aus; dazu kommen Birke *Betula*, Hasel *Corylus*, Lärche *Larix decidua* und Kiefer *Pinus*. *Ostrya carpinifolia* ist die empfindlichste und auf die geschützten sonnigen

³⁵ K. Oeggl (2002) 100.

³⁶ K. Oeggl (2002) 92.

³⁷ J. Dickson (1997), K. Oeggl (2002) 92. Dickson stellte *Neckera complanata* im Schnalstal an drei Stellen fest: Juval, an der Felsengruppe vor Neuratheis und in Vernagt. Auch beim wärmeren Klima der Kupferzeit ist *Neckera complanata* keine Hochgebirgspflanze.

³⁸ K. Oeggl (2002) 92.

³⁹ K. Oeggl (2002) 92ff.

⁴⁰ H.J.B. Birks/B. Huntley (1983) An atlas of past and present pollen maps for Europe: 13.000 years ago, 4. Present day pollen map, *Ostrya*-type 37; 5. Fossil pollen map, *Ostrya*-type: 269-279. Die Oberflächen-Vorkommen von *Carpinus orientalis* und *Ostrya carpinifolia* (Verteilung in Fig. 4.6) mit den natürlichen Vorkommen zeigt, dass Ausbreitung der Pollen und Vorkommen von *Ostrya*-Typen übereinstimmen, der Pollen verbreitet sich über das Herkunftsgebiet nicht weiter hinaus. Geht man von dieser Annahme aus, kann wenigstens für das spätere Holozän von den vorgefundenen *Ostrya*-Pollen auf dortige *Ostrya*-Vegetation geschlossen werden (269). Häufiges Vorkommen in verschiedenen Mischwäldern, im Alpenraum vor allem in *Pinus-Picea*-Wäldern. Als "Relikte aus dem Tertiär" (270) sind die Taxa bis heute auf Südosteuropa beschränkt, da ihre Ausdehnung seit der kalten Phase des Pleistozäns zurückgehalten wurde. In den erreichten Zonen hielten sich die Taxa aber auch während der letzten Eiszeit. (271) und besonders Fig. 5.160, *Ostrya*-Verbreitung 5.000 BP.

Hänge am Eingang des Schnalstales beschränkt, wenn man Vorkommen in Schnals sucht. Sie findet sich vom mittleren Vinschgau abwärts. Pollen der *Ostrya carpinifolia* konnten auf der Nordseite des Alpenhauptkammes nicht nachgewiesen werden. Damit wurde die Richtung des Wanderers Ötzi festgelegt; er musste aus den Gebieten südlich des Alpenhauptkammes aufgebrochen sein⁴¹; *Ostrya* bevorzugt die gebirgigen Zonen des Mittelmeer-Raumes, wo *Ostrya* als Pionierpflanze bei ausreichend Sonneneinstrahlung weitere Vegetation noch auf 1.200 Höhenmeter vorbereitet⁴². *Ostrya* blüht zwischen April und Mai, deswegen das Festlegen der Todeszeit des Mannes aus dem Eis auf Frühjahr.

Die NAP (Non Arboreal Pollen) sind charakteristisch für Ackerlandschaft und Lichtungen. Die meisten aus dieser Gruppe nahm Ötzi zusammen mit den Nahrungspflanzen zu sich. Durch Atmen und Trinken gelangten weitere Pollen in seinen Körper. Diese Art von Pollen aus der Luft der Umgebung lassen genauere Vorstellungen zur Vegetation, in der sich Ötzi bewegte, zu⁴³. Die Pollen aus dem Umraum gliedern sich in 23 Typen: *Ostrya*-Typ mit *Ostrya carpinifolia* und *Carpinus orientalis*, *Corylus avellana*, *Betula pubescens* und *Betula pendula*; die Kiefern *Pinus mugo* und *Pinus silvestris*, *Pinus cembra* und *Pinus nigra*. Kiefernpollen haben eine außerordentlich weite Verbreitung; die in Ötzis Nahrung festgestellten Mengen von Kiefernpollen stammen sehr wahrscheinlich aus der nächsten Umgebung des Reisenden, da Reste von *Pinus* auch am Körper der Mumie gesichert wurden. Pollen und Holzreste der Tanne *Abies alba* aus dem Fundmaterial deuten auf eine Herkunft vor Ort, d.h. Hochgebirge, hin; im Pollenspektrum aus dem Kolon machen die Pollen von *Abies alba* einen größeren Anteil aus.

Vorhanden, aber in geringen Mengen nachzuweisen, sind die Waldbildner Erle *Alnus*, Esche *Fraxinus*, Linde *Tilia* und an Waldrändern und feuchten Stellen vorkommende Weidearten *Salix*. Es ist durchaus denkbar, dass ihre Pollen aus nächster Umgebung waren; da sie Windbestäuber sind, kann die Herkunft nicht genau eingegrenzt werden⁴⁴. Unter den nicht verholzenden Pflanzen aus dem Pollenspektrum konnte man Mitglieder der *Ranunculaceae*-Familie (Akelei *Aquilegia vulgaris*, *Caltha palustris* und *Myosurus minimus*) feststellen. Diese drei Mitglieder der *Ranunculaceae* bevorzugen feuchte Stellen und kommen in höheren Gebirgslagen nicht mehr vor. Die Pollen der *Primulaceae* zeigen lokale Herkunft an, da sie von Insekten verbreitet werden. Einige davon reichen von den Talniederungen

⁴¹ K. Oegg (2002) 97.

⁴² L. Fenaroli, Guida agli Alberi d' Italia, 90-92; B. Huntley/ H.J.B. Birks (1983) 37; 269-279.

⁴³ K. Oegg (2002) 92ff.

⁴⁴ K. Oegg (2002) 94. Die Linde, die für Ötzi belegt ist, *Tilia platyphyllos*, ist zwar ein Windbestäuber, ihre Blüten werden vorwiegend von Insekten bestäubt und haben damit eine eingeschränkte Zirkulation. Die Makroreste der *Tilia platyphyllos* weisen auch auf lokale Herkunft hin.

bis über die Baumgrenze. Unter den *Primulaceae* (*Polygonum persicaria* wie *P. minus*, *P. mite*, *P. orientale*) könnten von bewirtschafteten Äckern stammen. Sporen von Farnen sind auf feuchte, geschützte Bereiche angewiesen; sie kommen bei ausreichend Wasser auch in Höhenlagen vor. Unter den Pflanzen, die angebaut oder gesammelt und mit Bestimmtheit bewusst verzehrt wurden, ergeben sich aus den Kolon-Analysen in nennenswerter Menge nur die *Poaceae*. Wahrscheinlich gelangten die Getreidepollen mit der Nahrung in Ötzis Körper⁴⁵. Der Beitrag der Getreidegattungen zum lokalen Pollenspektrum ist relativ gering, da sie Selbstbestäuber sind. Im Zusammenhang mit Getreideanbau verbreiteten sich die „Unkräuter“ *Chenopodiaceae* wie *Plantago major*-Sorten, *Polygonum persicaria*-Sorten, *Rumex acetosella* und die *Urticaceae*. *Rumex acetosella* und *Plantago major* sowie Vertreter der *Urticaceae* sind im Kolon des Eismannes in der Tat festzustellen. Möglich ist das Genießen der jungen Blätter als Gemüse und/oder der Verzehr von Getreide, auf dem sich Pollen der *Chenopodiaceae* und *Urticaceae* angelagert hatten. Die Präsenz und Verteilung der genannten Pollen verweist auf eine von Menschen veränderte Vegetation. Die Landschaft wies Äcker und andere bearbeitete Flächen auf. Die *Papilionaceae* fehlen im Kontext der Mumie.

2. Anbau von Pflanzen im mittleren Alpenraum: Die Untersuchungen der Pflanzenreste und Pollen aus dem Kolon des Eismannes lassen eine südalpine Flora erkennen, genauer die Übergangszone von *Orno-Ostryetum*-Wäldern zu den kälteresistenteren Lärchen- und Kiefernwäldern (*Vaccinio-Piceion*). Die Werkzeuge, Waffen und Reiseutensilien, die bei der Mumie gefunden wurden, sind aus Hölzern und Sträuchern geschaffen, die ein gemäßigt feuchtes und mildes Klima bei drainierten mineralstoffreichen Böden brauchen. Diese Verhältnisse sind im unteren Schnalstal, im mittleren und unteren Vinschgau und an den Hängen des Etschtales gegeben.

Die botanischen Analysen, die Klaus Oeggl an sieben Fundstellen aus der späten Jungsteinzeit und der Kupferzeit durchführte, weisen die mit Ötzi dokumentierten Getreide Einkorn *Triticum monococcum* L. und Gerste *Hordeum vulgare* L. als wichtige Getreidesorten im inneralpinen Raum aus⁴⁶. Zusätzlich stellte Oeggl in vier von sieben Fundkomplexen

⁴⁵ K. Oeggl (2002) 95 weist die Getreidepollen in Ötzis Kolon unter dem Hinweis auf die übliche geringe Präsenz der Getreide in den Pollenspektren dem Einkorn zu, das in den Nahrungsresten der Mumie eindeutig identifiziert werden konnte.

⁴⁶ K. Oeggl (2002) Tabelle 1, 101: La Vela/Trient (Einkorn *Triticum monococcum* L., Emmer *Triticum dicoccum* Schübl., Hasel *Corylus avellana*, Brombeere *Rubus* sp.), Mariahilfbergl-Brixlegg/Tirol (Emmer, Brotweizen *Triticum* cf. *aestivo-compactum*, Gerste *Hordeum vulgare* L., Erbse *Pisum sativum* L.), Völseraicha/BZ (Gerste *Hordeum vulgare* L.), Villanders-Plunacker/BZ neolithisch (Brotweizen *Triticum* cf. *aestivo-compactum*, Gerste *Hordeum vulgare* L., *Lens culinaris* L.), Villanders-Plunacker/BZ endneolithisch (Emmer *Triticum dicoccum* Schübl., *Rubus fruticosus*), Toleraith/BZ endneolithisch (Einkorn *Triticum monococcum* L., Emmer *Triticum dicoccum* Schübl., Gerste *Hordeum vulgare* L., Hasel *Corylus avellana*).

Emmer *Triticum dicoccum* Schübl. fest, in zweien Brotweizen *Triticum cf. aestivo-compactum* und in einem Fall die Linse *Lens culinaris* Med., die wie die Getreidesorten aus dem Vorderen Orient nach Europa gebracht wurde und von Menschen angebaut werden musste⁴⁷. Anders kann es sich mit den Beeren und Nüssen verhalten. Die Fundkontexte aus den Schweizer und süddeutschen Feuchtbodensiedlungen, in denen durch die erhaltenen Baulichkeiten die Beziehung der Wohnräume zu den landwirtschaftlich genutzten Flächen deutlicher zu erkennen ist als in den inneralpinen Befunden, legen eine Nutzung der Waldränder und der die Lichtungen umgrenzenden Gesträuche wie Hasel in Sammelwirtschaft nahe⁴⁸.

3. Anbau von Pflanzen in der europäischen Jungsteinzeit und Kupferzeit

Die im Neolithikum und in der Kupferzeit gängigsten kultivierten Pflanzen sind schon genannt worden. Dazu kommen noch eine Reihe von Wildpflanzen, die je nach geografischer Lage und ausgebildeter Tradition von den Bauern genutzt wurden. Feldkohl *Brassica campestris* L., Leindotter *Camelina sativa*, die vermutlich an den Leinanbau gebunden war. Schließlich die Gewürz- und Heilpflanzen: Beim Dost *Origanum vulgare* L. und dem Thymian *Thymus serpyllum* L. ist schwer zu entscheiden, ob die Pflanzen als Gewürzkräuter angebaut wurden, da sie in Mitteleuropa wild vorkommen. Dill *Anethum graveolens* L., Petersilie *Petroselinum crispum* Nym. stammen aus dem Mittelmeer-Raum und wurden zuerst im südwestlichen Mitteleuropa festgestellt. Ihr Vorkommen für die südlichen Alpentäler ist ungeklärt. Bei der Petersilie ist nicht nur die Kultur zweifelsfrei festzustellen, sondern auch die Handelsbeziehungen der Siedler zum Süden⁴⁹. Wie man sich den Anbau der importierten Gewürzpflanzen vorstellen kann, ob in einer Art Garten oder an einem geschützten Platz in Hausnähe ohne weitere Abgrenzung, bleibt offen. Nicht zufällig verbreitete sich die Gerste *Hordeum vulgare*

⁴⁷ Vgl. Jakomet/Kreuz (1999), 276ff. und M. Körber-Grohne (1987): Linse *Lens culinaris* Med. 350-360, *Pisum sativum* L. 131-139, *Vicia faba* L. 117-130.

⁴⁸ T. Litt, (1998) in: J. Preuß, ed. Das Neolithikum in Mitteleuropa, Bd.1/1, Kap. A.II.5.3.1, Umstellung von Ökosystemen. Vegetation, 52ff. Vergleicht man das Pollenspektrum aus dem Fundkomplex des Mannes aus dem Eis mit der von Litt vorgestellten Abfolge von J. Iversen für die Trichterbecherkultur in Dänemark (1941; 1973) anhand der Gehölzvegetation und der Siedlungsanzeiger: Rodungsphase – Absinken der Pollenkonzentration des Hochwaldes, Zunahme der Nichtbaum-Pollen; Wirtschaftsphase – Intensivierung der Birkenpollen, Rückgang von Ulme und Linde; Nichtbaum-Pollen wie Getreide und Spitzwegerich nehmen zu. Regenerationsphase – Zunahme zuerst von Hasel, dann Esche, Eiche, schließlich Linde. 54. *Corylus avellana* und *Ostrya carpinifolia*, die bei Ötzi überwiegen, weisen auf Aufenthalte im Übergang vom Siedlungsbereich zum niederen Laubwald. Die Präsenz der Spelzgetreide Emmer und Einkorn in den Pollendiagrammen lässt sich wegen der geringen Pollenproduktion dieser Arten und der geringen Verbreitung der Pollen aufgrund der Spelzen nicht leicht einschätzen. 52.

⁴⁹ U. Willerding (1998) Bd. 1/1 A III 1.1.1, 58.

var. nudum gleichzeitig mit den mediterranen Gewürzpflanzen bis nach Mitteldeutschland und der Schweiz⁵⁰.

Die im *ArcheoParc Schnals* angebauten Dinkel *Triticum spelta* L. (2002 und 2004) und Roggen *Secale cereale* L. (2002, 2003 und 2004) sind streng genommen nicht mit dem archäologisch-botanischen Material der Kupferzeit Südtirols zu vereinbaren. Da die Ötzi-Literatur häufig Dinkel neben Einkorn als letzte Mahlzeit des Mannes aus dem Eis angibt und Dinkel *Triticum spelta* L. auch seit dem europäischen Neolithikum bekannt war, schien es in Ermangelung anderen Saatgutes (Einkorn, Emmer, Spelzgerste) angebracht, den Dinkel einem breiteren Publikum vorzustellen⁵¹; zur Dauerausstattung der Felder passt er nicht.

Da die 2001 von Schilperoord erhaltenen Getreide kein Saatgut für weitere Jahre bildeten, war das jährliche Einsäen von Einkorn und Emmer nicht gewährleistet⁵². Eine lokale Quelle und Erfahrungen im Anbau unter lokalen Bedingungen ergaben sich erst im Frühjahr 2005 (Karl Primisser, Prad am Stilfser Joch.) Als Ersatz wurde im Museum 2004 eine neue Vitrine eingerichtet. Ähren von Einkorn, Emmer, Gerste und die ausgereiften Körner zeigen sich im Zusammenhang mit dem originalen Sichelstück aus Katharinaberg/Schnals und Rekonstruktionen von Sicheln, die Luciano Claudio Isotta nach Funden oberitalienischer Feuchtbodensiedlungen angefertigt hatte.

Der Roggen *Secale cereale* L.: Der Roggenanbau hatte im Schnalstal Tradition. Wenn die Bauern von Brot sprachen, meinten sie „Paarl“ aus Roggen-Sauerteig, die zwei Mal im Jahr im Backofen des Hofes gebacken wurden. Der Roggen ist wenig empfindlich und gedeiht auf den leichten, kargen Böden der Sonnenhänge in Schnals und im Vinschgau, wenn etwas bewässert werden kann. In der Jungsteinzeit und in der Kupferzeit war die kultivierte Form des Roggen *Secale cereale* L. unbekannt. Das selbe gilt für den Hafer *Avena sativa* L. Roggen garantiert den Bestand einer Getreidesorte auf den Äckern vom *ArcheoParc* bis in den Oktober und gleichzeitig stellt er eine Verbindung zur vorindustriellen Landwirtschaft des Tales dar. Es besteht allerdings die Gefahr, die Einrichtung *ArcheoParc* (Schwerpunkt Lebenswelt des Mannes aus dem Eis) mit einem Freilichtmuseum für traditionelle bäuerliche Lebensweise zu vermengen.

⁵⁰ St. Jakomet/A. Kreuz (1999) 275, Gerste wie Weizen ältestes kultiviertes Getreide, aber nur langsames Durchsetzen in Europa zu Beginn des Neolithikum. Körber-Grohne (1987) Gerste 48-55, Weizen 29-39.

⁵¹ St. Jakomet/A. Kreuz (1999) 271, häufigere Nutzung des Dinkels in Mitteleuropa ab Bronze- und vorrömischer Eisenzeit, bisher älteste Belege Transkaukasien.

⁵² Jakomet/Kreuz (1999) Kultivierung von Einkorn und Emmer 256f. Körber-Grohne (1987) Einkorn 322-325, Emmer 326-330.

Für das europäische Neolithikum sind keine oder sehr wenige Anhaltspunkte für Art, Ausmaße und Lage von Feldern vorhanden⁵³. Uferterrassen von Schweizer Siedlungen (Thayngen-Weiher, Pfyn-Kultur) lassen auf eine quadratische Eingrenzung schließen, die sich aus Gräben ergab. Aber man weiß nicht, ob es sich tatsächlich um genutzte Felder handelt. Andere Befunde von Wohnsiedlung und landwirtschaftlich genutztem Gelände in der Nähe legen die annähernd quadratischen Felder für die Jungsteinzeit und für die Kupferzeit nahe; die Siedlungsbilder der Bronzezeit hingegen lassen rechteckige oder ovale Felder annehmen, die durch Gräben abgegrenzt waren⁵⁴. Die Grundlagen für die Rekonstruktion der Feldformen sind allerdings lokal eingeschränkt. Die Distanz der Dörfer zu den landwirtschaftlich genutzten Flächen lässt sich in Einzelfällen klären, gibt aber erst für die Bronzezeit eindeutige Befunde. Die Ackerparzellen des Dorfes in Telgte-Woeste, Kr. Warendorf, Nordrhein-Westfalen, lagen in unmittelbarer Nähe zur Siedlung, wie die Gefäßscherben im Bereich der Äcker zeigen. Die Anlage datiert allerdings in die ältere Bronzezeit⁵⁵.

Abgesehen von den Formen der Felder ist nicht eindeutig zu klären, ob man sich den Übergang vom Feld zum Grasland mit Baum- und Strauchbestand abrupt oder fließend vorzustellen hat⁵⁶. Sind die Getreidekomplexe weitgehend frei von Unkrautsamen, kann ein Reinanbau festgestellt werden. Allerdings war eine übliche Ernteform das Abknicken der Ähren oberhalb des Halmknotens, daher konnten die Erntenden die hoch- und mittelwüchsigen «Unkräuter» vermeiden. Die nicht gezielt angebauten hochwüchsigen Gräser fehlen vermutlich auch deshalb in den Vorratsfunden.

Die Rodung durch Brand, Fällen und Stümmeln der Bäume schafft Platz und Licht für Kulturpflanzen. Weisen Pollenspektren eine verstärkte Verbreitung von Pollen genau jener Bäume oder Sträucher auf, die gerodet werden sollten, sind die entsprechenden Pflanzen nicht zerstört, sondern stark zurück geschnitten worden, um das gewonnene

⁵³ U. Willerding (1998) Bd. 1/1 A III 1.1, 62 und 72f. Archäologische Befunde zu prähistorischen Pflanzenkomplexen lassen Aussagen zur Kenntnis und Nutzung zu, aber der Bezug zu ihrem originalen Wuchsort ist fast nie gegeben.

⁵⁴ U. Willerding (1998) Bd. 1/1 A III 1.2.4, 76.

⁵⁵ H. Luley (1999) Wohnen und Wohnungsbau im urgeschichtlichen Mitteleuropa. Die Umgestaltung menschlichen Lebensraumes in fünf Jahrtausenden. In: W. Hoepfner, ed., Geschichte des Wohnens, 739-784, 756f.

⁵⁶ Firbas F. (1997) Pollenanalytische Erfassung des Getreideanbaus; Iversen J. (1941; 1949) Landnahme-Theorie; Troels-Smith J. (1954) Waldweide, Willerding U. (1998) A III.1, 58-72; Beranová M. (1998) A III 2, 73-79.

Licht für Getreide und das austreibende Stockholz zu nützen. Die Stock- und Kopfholzrodung lässt Rainkohl *Lapsana communis* L., Hainampfer *Rumex sanguineus* L., die durch die Austriebe der Stöcke vor Kälte und zu starker Sonneneinstrahlung geschützt sind, aufkommen. Sie bieten einen Lebensraum für mehrjährige Pflanzen und lassen die mit den Getreidesorten aus dem Vorderen Orient mitgekommenen thermo- und heliotrophen «Unkräuter» gar nicht erst aufkommen. Die Druschreste belegen den Anbau von Kulturpflanzen an Reinen, wo sich Feuchtigkeit und nährstoffreichere Erde ansammeln konnten. Über den Anbaurythmus ist zu wenig bekannt. Für die Cortaillod und die Horgener Kultur sind Hinweise für eine absichtliche Folge von Nacktweizen, Emmer, Gerste und schließlich Brache gegeben.

Rituelle Pflugspuren erhielten sich, aber ihr Boden wurde nach Abhalten des Ritus nicht bebaut, somit sind diese Stellen nicht Felder. Was im Ritus bekannt war, wurde sehr wahrscheinlich auch im Alltagsleben eingesetzt. Die Geräte, die die Bauern bis in die Mitte des 4. JT. v. Chr. zum Lockern und Belüften der Böden verwendeten, waren einfache Hacken aus gehärtetem Holz, Geweih, Horn oder Astgabeln. Damit konnten sie die Erdschichten nur oberflächlich bearbeiten. Der älteste aus Europa bekannte Pflug wurde in der frühen Bronzezeit von zwei Tieren, vermutlich Kühen oder Ochsen, gezogen und von einem Menschen geführt, der die Pflugschar aus Eichenholz in die Erde drückte⁵⁷. Die Zeit des Mannes aus dem Eis stellt den Übergang von der reinen Menschenarbeit zu den landwirtschaftlichen «Maschinen» dar. Kreuzfurchen zum Bedecken der ausgesäten Getreidekörner haben sich erhalten. Aber ob vorwiegend in Furchen gesät oder über den Acker gestreut wurde, ist unsicher⁵⁸.

Nicht nur der Pflug, auch der Wagen verbreiteten sich im Europa des 4. JT. s und 3. JT. sv. Chr. Seit der Kupferzeit sind Hinweise für die Düngung der Böden durch mineralische und tierische Stoffe. Damit konnten die Felder länger genutzt werden. Die Ausdehnung der Bevölkerung erzwang und ermöglichte gleichzeitig eine Intensivierung der Landwirtschaft. Die Brandwirtschaft und extensive Nutzung der nicht oder wenig dicht bewaldeten Stellen bei Wechsel der Felder, wenn sie weniger Ertrag erbrachten, war bei den kleinen Menschengruppen des Neolithikums gängig. Die Dörfer hielten sich höchstens 80 Jahre und wurden an anderer Stelle wieder angelegt⁵⁹. Die Wirtschaftsräume wiesen hingegen eine höhere Ortskonstanz auf.

⁵⁷ Pflug von Lavagnone, heute im Museo civico Desenzano, R. Perini (1983). Furchenspuren seit Äneolithikum,; U. Willerding (1998) Bd. 1/1 III. 1.2.2., 73f.

⁵⁸ U. Willerding (1998) Bd. 1/1 Kap. III.1.2.5, 76.

⁵⁹ H. Luley (1999) 754.

Die kleinen Beete für Gemüse und Gewürze, die Miniaturracker im *ArcheoParc* entsprechen in ihrer abgegrenzten Anlage unserem gewohnten Bild von einem Garten und einem Acker. Die historische Dimension der kupferzeitlichen Landwirtschaft im Alpenraum kann auf diese Weise schwer vermittelt werden. Die Besucher lernen mit einer Führung die Pflanzen und ihre Verwendung in der Kupferzeit kennen, Beschaffenheit und Name der Pflanzen, wenn sich die Besucher selbständig durch das Freiareal bewegen. Die Namen der Pflanzen sind in deutsch, italienisch und englisch auf kleinen Tafeln vermerkt. Informationen über Funktion oder Geschichte fehlen.

Die verschiedenen Pflanzen sind in länglichen Beeten, durch Steine abgetrennt, nebeneinander gereiht und gruppieren sich um den zentralen Steinkreis. Die Anlage, vom Steinkreis und einigen Pflanzen abgesehen, ähnelt einem gepflegten Bauerngarten, der von einem Viehzaun geschützt wird. Der Bauerngarten entwickelte sich aus dem Modell des mittelalterlichen Klostergartens heraus, der wiederum übernahm die Anordnung der Pflanzen in Reihen und Beeten aus zwei sich kreuzenden Achsen mit einem Wasserspeicher im Schnittpunkt über Vermittlung der griechischen und römischen Peristylhäuser aus dem Vorderen Orient. Die landwirtschaftlichen Flächen der europäischen Jungsteinzeit und der ausgeweiteten, intensivierten Form in der Kupferzeit unterlagen einer anderen Ordnung, da sie für eine andere Ökologie als der zwischen Euphrat und Tigris entfernt geschaffen wurden. Dort musste geplant und geordnet werden, um das Wasser effizient bis in die entlegenen Felder und Gärten zu leiten.

Die Anlage könnte hingegen vermitteln: Verschiedenste Anbaumethoden, je nach Boden und klimatischen Bedingungen, da die Bauern weder Standards noch Normen unterworfen waren. Die Pflanzen sahen anders aus als heute, die Sorten waren vielfältiger und waren in der Wildform sicher, in den ersten Kulturformen vermutlich dem Anbaugebiet besser angepasst, als es in den Anlagen vom *ArcheoParc* gezeigt wird. Da die meisten Besucher kaum Vorstellungen von der Verwendung der einzelnen Pflanzen haben, müssten die Beschriftungen der angebauten Pflanzen ausführlicher sein. Um den Eindruck vertrauter Gärten mit einem für die Gegend charakteristischen Steinkreis (in Schnals als Hirten- und Jagdunterstand genutzt) von Ötzis Kupferzeit fernzuhalten und verstärkt Anregungen zu den damaligen Ackerbaumethoden zu geben, wäre die Musealisierung viel weiter zu führen und sollte die botanische mit der historisch-archäologischen Dimension zu verbinden suchen. Die Ausstellung «Kulturpflanzen der Alpen» von Peer Schilperoord und Andrea Heistingner im *ArcheoParc* von Juni bis Oktober 2004 war eine wertvolle Ergänzung und ein Lösungsweg in die vorgeschlagene Richtung.

Es bestehen prinzipiell drei Möglichkeiten, die Landwirtschaft,

die pflanzliche Nahrungsbeschaffung und die kupferzeitliche Umwelt Besuchern nahe zu bringen.

1. Felder: Die Inszenierung der kultivierten Pflanzen in zwei Beispielen, die durch zwei Fundstellen abgesichert werden, wie es bei den rekonstruierten Häusern auch versucht wurde. Ein durch den Graben abgegrenztes Feld mit der angedeuteten nahen Siedlung und dem umgebenden Wald und eine Stockrodung, die sowohl angebautes Getreide als die Pflanzengesellschaften um die austreibenden Stöcke vorstellt. Da die Besucher keinerlei Vorstellung von prähistorischen Landschaften mit minimalen Eingriffen der Menschen haben können, wäre die Ergänzung durch die heute stark zurückgedrängten Vertreter des atlantischen Mischwaldes sinnvoll. Die sich im späten 18. Jh. herausgebildete Vorstellung von unberührter Natur ließe sich in Anbetracht jungsteinzeitlicher Verhältnisse als abhängig von der jeweiligen Ökologie relativieren.

2. Garten: Die Besucher äußern beim Rundgang durch den Gartenbereich sehr großes Interesse an den Pflanzen, weniger an den Bäumen als vielmehr an den expliziten Nahrungspflanzen. Das Vorstellen einer möglichst großen Vielfalt bei Wahrung der Übersichtlichkeit und der räumlichen Nähe, um die Pflanzen genau beobachten zu können, lässt vom Modell des Gartens Abstand nehmen und wie bei der Präsentation von Museumsobjekten das einzelne Objekt und das Beschreiben und Erklären des Objekts in den Vordergrund rücken. Die Pflanzen sollten nicht in einer Gartenanlage präsentiert werden, die alle vertrauten Elemente eines Gartens aufweist. Die vertrauten Elemente müssten fehlen, weil die Formen der prähistorischen Gärten aus Mangel an Daten nicht zu rekonstruieren sind bzw. mehrerer Hypothesen vorgestellt gehörten. Der Behelf des Bauerngartens, der nur durch einen Steinkreis (kein notgedrungen prähistorisches Element) verfremdet wird, legt nahe, das Garten-Ambiente 3.000 v. Chr. zu betreten und keine wesentlichen Unterschiede zu heute zu erleben (von altertümlichen Pflanzen abgesehen).

3. Die räumliche Enge im *ArcheoParc*-Gartenbereich ließ eine pädagogische Erschließung für Kinder- und Schulgruppen nicht zu. Nur zu Versuchszwecken arbeitete die Autorin einige Male mit Kindergruppen auf den Getreidefeldern. Die Kinder setzten die normalerweise an der Außenwand des Arbon-Hauses aufgehängten landwirtschaftlichen Geräte zum Hacken, Furchen ziehen und Umpflügen des Dinkelfeldes ein, das durch den verbrannten Bestand frei geworden war. Die Kinder pflanzten Getreide (Weizen) und Hülsenfrüchte (Bohnen und Erbsen) an. Getreide wurde auf einem Mahlstein aufgerieben, mit Wasser und abgezapften Kräutern verknetet und gebacken. Da die Kinder über Mittag im *ArcheoParc* blieben, wurde aus den Beständen des Gartens das Brot und das Mitgebrachte an Fleisch und Käse der Kinder durch Blattgemüse aus früher bepflanzten Beeten ergänzt. Abgesehen von der Ernte des Getreides, das auf einen sehr kleinen Zeitraum begrenzt ist, böte sich die

praktische Erkundung der Pflanzen anhand der Feldarbeiten von Mai bis Oktober immer an. Nötig sind Platz, Ausrüstung für alle beteiligten Kinder bzw. Eltern, und Anschauumaterial, um eine Vorstellung der reifen Früchte auch am Beginn ihres Wachstumsstadiums zu bekommen.

Die Besucher lassen zu den angebauten Pflanzen erheblich weniger Distanz merken als zu den ausgestellten Objekten entlang des Museumsrundganges. Der vertraute Umgang mit Pflanzen, auch wenn Name, Verwendung und Geschichte nicht bekannt sind, ließe sich nützen, um die Besucher über das Element des Spazierens im Grünen wieder dorthin zu führen, wo das archäologische oder historische Museum ansetzen: Landschaft und Pflanzen, wie sie heute wahrgenommen und benützt sind, bildeten sich vor allem durch die Tätigkeit vieler Generationen heraus. Es ist ein historischer Zustand, der sich weiter verändert und je nach Entscheidung zu steuern ist (Wirtschaft, Lebensstandard, Politik, Ökologie, Gesundheitsbewusstsein u.s.w.).

Die Einrichtung *ArcheoParc*, die sich von den archäologischen Freizeit-Parks durch ihre Lage in Nähe der Ötzi-Fundstelle abzugrenzen versucht, sollte in diesem Sinne ein Aktiv-Museum werden.

Die Erfahrung mit der Präsentation von Nahrung und Pflanzen im *ArcheoParc Schnals* sei durch eine Initiative im Auftrag des Südtiroler Archäologiemuseums ergänzt: Das Thema für die Steinzeit-Tage 2005 im Freien galt dem Feuer. Es lag nahe, die Kochweisen der Kupferzeit vorzustellen. Im tönernen Topf kochte ein Gemüse-Bohnen-Linsenbrei, den die meisten Besucher ohne zu zögern versuchten. Die Kinder rieben auf Handmühlen Getreide und buken einen Fladen auf warmen Steinen, die am Rand des Holzfeuers vorbereitet waren. Um auf die Vielfalt der Zutaten für Suppen, Breie, Brote, Roh- und Sammelkost hinzuweisen, waren alle Mitte September verfügbaren Beeren, Früchte, Kräuter, wild wachsenden Gemüse und Nüsse ausgebreitet. Die Pflanzen ergänzten Eier wilder Vögel (Repliken in Keramik), Honigwaben, ausgelöstes Schweinefett und Ölfrüchte. Ausgestellt wurde, was botanisch für das 4. Jt. v. Chr. im Alpenraum belegt ist. Während des Backens und Kochens wurden auch die Kinder aufmerksam auf die Vielfalt an teils bekannten, aber für sie namenlosen Pflanzen, Vieles war ihnen neu. Das Erklären verbunden mit Angreifen, Riechen, teilweise Kosten hatte den großen Vorteil, dass auf die jeweiligen Interessen und das Wissen der Besucher individuell eingegangen werden konnte. In diesem speziellen Fall standen die Pflanzen an den beiden Herbsttagen frisch gesammelt zur Verfügung.

Das Erlebnis in der Verbindung von Objekten, Tätigkeit und Rekonstruktion möglicher historischer Hintergründe bis hin zur Nutzung

der Pflanzen in der Bauernküche und Bauernapotheke noch des 20. Jhs. wäre innerhalb einer Dauerausstellung des Museums so nicht zu realisieren, aber ein Übergang zu den Vermittlungsformen des Museums (originale Belege) schien wichtig, um die gebotene Vermittlung der Prä-historie abzustützen. Viele Besucher stellten sich die frühen Phasen der Bauern so primitiv vor, dass sie am besprochenen landwirtschaftlichen Wissen, den technischen Fähigkeiten, an ästhetischen und kulinarischen Vorlieben (wie feine Keramik und Backöfen) der Altvorderen am Anfang grundsätzlich zweifelten und schließlich neugierig wurden.

Die Autorin bedankt sich bei Frau Dr. Ina Schenk und Herrn Dr. Toni Pastore für die Hinweise und Korrekturen im Bereich Botanik, bei Herrn Dr. Herbert Platzgummer für bibliographische Unterstützung, Herrn Luis Egger, Bibliothekar im Südtiroler Natur- und Archäologiemuseum, bei den Mitarbeitern des Südtiroler Archäologiemuseums, bei Herrn Silvano Pergher für die unermüdliche Arbeit auf den Versuchsfeldern, bei Herrn Karl Primisser für Getreide und Ratschläge, bei Herrn Andreas Pilser, Bäcker in Kortsch, für den großzügig zur Verfügung gestellten Brotteig für die Steinzeit-Tage 2005 und bei Frau Anna Wielander für das Besorgen der wild wachsenden Pflanzen als Anschauungsmaterial, bei L.C. Isotta für die archäotechnischen Diskussionen und Repliken, bei den Professoren James Dickson und Torstein Sjøvold, die es verstanden das Schnalstal aus ihrer Forschungsperspektive näher zu bringen, Sjøvold zeigte der Autorin auch die Schnalser Berge und ihre Vegetation, bei Direktor Kezich, auf dessen Vorschlag hin die Erfahrungen zum Gartenbereich im *ArcheoParc Schnals* zusammengestellt wurden.

Bibliographie

- BAGOLINI, B. et al. (1984) *Pian di Laghetti - S. Martino di Castrozza*, in «Preistoria Alpina», 20, 39-52.
- BAGOLINI, B.; PEDROTTI, A. (1992) Vorgeschichtliche Höhenfunde in Trentino-Südtirol und im Dolomitenraum vom Spätpaläolithikum bis zu den Anfängen der Metallurgie, in: Höpfel, F.; Platzer, W.; Spindler, K., ed. *Der Mann im Eis*, Bd. 1. Veröffentlichungen der Universität Innsbruck 187, Innsbruck, 359-377.
- BALDAN ZENONI-POLITEO, G.; PIETROGRANDE, A., ed. (2002) *Il giardino e la memoria del mondo. Giardini e paesaggio*, Gruppo Giardino Storico dell'Università di Padova, Padova.
- BARONI, C.; OROMBELLI, G. (1996) The alpine „Iceman“ and Holocene climatic change, in: *Quaternary research* 46, 78-83.
- BECK, H.; STEUER, H., ed. (1997) *Haus und Hof in ur- und frühgeschichtlicher Zeit. Bericht über zwei Kolloquien der Kommission für die Altertumskunde Mittel- und Nordeuropas 1990, 1991*. FS für H. Jankuhn, Göttingen.
- BIAGI, P.; N, R. (1987) Ursprung der Landwirtschaft in Norditalien. *ZfA.Z. Archäol* 21.
- BLANK, M.; DEBELTS, J. (2002) Was ist ein Museum?: „eine metaphorische Complication...“,

- Museum zum Quadrat 9, Wien.
- BORTENSCHLAGER S.; OEGGL, K., ed. (2000) The Iceman and his Natural Environment. Palaeobotanical Results. The Man in the Ice, vol. 4, Wien - New York.
- BORTENSCHLAGER, S. (2000), The Iceman's Environment, in: The Iceman and his Natural Environment, Bortenschlager, S.; Oegg, K., ed. The Man in the Ice, vol. 4, Wien - New York, 11-24.
- BORTENSCHLAGER, S.; KOFLER, W.; OEGGL, K. (1992) Erste Ergebnisse der Auswertung der vegetabilischen Reste vom Hauslabjoch, in: Höpfel, F.; Platzer, W.; Spindler, K., ed. Der Mann im Eis, Bd. 1. Veröffentlichungen der Universität Innsbruck 187, Innsbruck, 293-310.
- BRYANT, V.M.; HOLLOWAY, R.G. (1983) The Role of Palynology in Archaeology. Advances in Archaeological Method and Theory 6, 191-224.
- DICKSON, C. (1987) The identification of cereals from ancient bran fragments. Circea 4, 95-102.
- DICKSON, J. H.; BORTENSCHLAGER, S.; OEGGL, K.; PORLEY, R.; MCMULLEN, A. (1996) Mosses and the Iceman's Provenance. Proceedings of the Royal Society London, Ser. B, 263, 567-571.
- DICKSON, J. H. (2000) Bryology and the Iceman: Chorology, Ecology and Ethnobotany of the Mosses *Neckera complanata* Hedw. and *N. crispa* Hedw. in: Bortenschlager, S.; Oegg, K., ed. The Iceman's Environment, The Man in the Ice, vol. 4, Wien - New York, 77-87.
- FAILLA, O; FORNI, G., ed. (2001) Le piante coltivate e la loro storia, Milano.
- FORNI, G.; MARCONE, A. (2002) Storia dell'agricoltura italiana, L'età antica, Firenze.
- GRABHERR, G.; GOTTFRIED, M; GRUBER, A., PAULI, H. (1995) Patterns and current changes in alpine plant diversity. Ecological Studies 113, ed. Chapin, F.S. C. Körner, 167-181.
- HENNING, F.-W., ed. (1997) Deutsche Agrargeschichte, Stuttgart.
- HOBHAUSE, P. (2003) Der Garten, London, New York, Toronto, Melbourne, München.
- HOEPFNER, W., ed. (1999) Geschichte des Wohnens, Bd. 1, 5.000 v. Chr. -500 n. Chr. Vor-geschichte, Frühgeschichte, Antike, Stuttgart.
- HUNTLEY, B.; BIRKS, J.B. (1983) An atlas of past and present pollen maps for Europe: 0-13000 years ago, Cambridge-London-New York-Melbourne-Sydney.
- IVERSEN, J. (1956) Forest Clearance in the Stone Age, in: Scientific American 194, 36-41.
- JAKOMET, S.; LEUZINGER, U.; SCHIBLER, J., ed. (2004) Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon/Bleiche 3. Umwelt und Wirtschaft, Archäologie im Thurgau, Frauenfeld.
- JACOMET, S. (1997) Prähistorische Getreidefunde. Eine Anleitung zur Bestimmung prähistorischer Gersten- und Weizenfunde. Botanisches Institut Basel, Basel.
- JACOMET, S.; KREUZ, A. (1999) Archäobotanik: Aufgaben, Methoden und Ergebnisse vegetations- und agrargeschichtlicher Forschung, Stuttgart.
- KNÖRZER, K.-H. (1971) Genutzte Wildpflanzen in vorgeschichtlicher Zeit. Bonner Jahrb. 171, 1-8.
- KÖRBER GROHNE, U. (1987) Nutzpflanzen in Deutschland. Kulturgeschichte und Biologie, Stuttgart.
- KRAUß, R.; HUIJSMANS, M. (1996) Die erste Fundstelle der Mönchshöfener Kultur in Nord-tirol. Ein Vorbericht. Archäologisches Korrespondenzblatt 26, 43-51.
- KÜSTER, H., ed. (1988) Der prähistorische Mensch und seine Umwelt. FS für Körber Grohne U. Ber. Z. Vor- und Frühgeschichte in Baden-Württemberg 31, Stuttgart.
- KÜSTER, H. (1995) Postglaziale Vegetationsgeschichte Südbayerns. Berlin.
- LANG, G. (1994) Quartäre Vegetationsgeschichte Europas, Stuttgart.
- LEITNER, W. (1995) Der „Hohle Stein“ – eine steinzeitliche Jägerstation im hinteren Ötztal,

- Tirol. Archäologische Sondagen 1992/93 in: Spindler, Konrad et.al., ed. *Der Mann im Eis – Neue Funde und Ergebnisse. The Man in the Ice*, vol. 2, Wien – New York, 209-213.
- LEUZINGER, U. (2000) Die jungsteinzeitliche Seeufersiedlung Arbon/Bleiche 3. Befunde. Archäologie im Thurgau. Frauenfeld.
- LULEY, H. (1999) Wohnen und Wohnungsbau im urgeschichtlichen Mitteleuropa – Die Umgestaltung menschlichen Lebensraums in fünf Jahrtausenden, in: Hoepfner, ed. (1999), *Geschichte des Wohnens*, 737-784, Stuttgart.
- LULEY, H. (1992) Urgeschichtlicher Hausbau in Mitteleuropa. Grundlagenforschungen, Umweltbedingungen und bauliche Rekonstruktionen. *Universitätsforsch. z. prähist. Arch.* 7.
- LÜNING, J.; JOCKENHÖVEL, A.; BENDER, H.; CAPELLE, T. (1997) *Deutsche Agrargeschichte, Ur- und Frühgeschichte*, Henning F.-W., ed., Stuttgart.
- MÜLLER-KARPE, H., *Handbuch der Vorgeschichte*, Bd. 2 Jungsteinzeit (1968), Bd. 3 Kupferzeit (1974), Bd. 4 Bronzezeit (1980) Stuttgart.
- OEGGL, K.; SCHOCH, W. (1995) Neolithic plant remains discovered together with a mummified corpse („Homo tyrolensis“) in the Tyrolean Alps. In: *Res archaeobotanicae*, Kroll, H., ed.
- OEGGL, K. (2000) The diet of the Iceman, in: *The Iceman and his Natural Environment. The Man in the Ice*, vol. 4, Wien – New York, 89-115.
- PALS, J.P.; VOORIPS, A. (1997) Seeds, Fruits and Charcoal from two Prehistoric sites in Northern Italy, in: FS Maria Hopf, Körber Grohne, U., ed., Köln, 217-135.
- PATZELT, G. (1997) Die Ötztalstudie – Entwicklung der Landnutzung, in: *Alpine Vorzeit in Tirol – Begleitheft zur Ausstellung*, 46-62.
- PATZELT, G.; BORTENSCHLAGER, S. (1973) Die postglazialen Gletscher- und Klimaschwankungen in der Venedigergruppe (Hohe Tauern, Ostalpen) in: *Z Geomorph. N.F.* 16, 25-72.
- PEDROTTI, A. (1990) L'abitato neolitico di "La Vela" di Trento. In: *Die Ersten Bauern*, Bd. 2, Pfahlbaufunde Europas. Schweizerisches Landesmuseum Zürich, Zürich 210-224.
- PREUß, J. (1998) *Das Neolithikum in Mitteleuropa*, Bd. 1/1 Weissbach.
- SARKOWICZ, H., ed. (1998) *Die Geschichte der Gärten und Parks*, Frankfurt/M. - Leipzig.
- SCHLICHTERLE, H., ed. (1997) *Pfahlbauten rund um die Alpen*, Stuttgart.
- SEIWALD, A. (1980) Beiträge zur Vegetationsgeschichte Tirols IV: Natzer Plateau – Villanderer Alm. *Ber. Nat.-med. Ver. Innsbruck* 67, 31-72.
- TOGNI, R. (1992) *Musei del territorio. Attualità del passato*, Trento.
- TOGNI, R., ed. (1996) *Attualità dei musei agricoli nel mondo per la cultura, per la vita, per l'economia. Rendiconti e notizie. (Nel 30° anno di fondazione dell'Associazione Internazionale Musei d'Agricoltura – Unesco)* Trento.
- VENTURI FERRIOLO M. (1996) Leggere il mondo. Il paesaggio documento della natura e della storia, in *Giardino e paesaggio. Conoscenza, conservazione, progetto*. Boriani, M., ed. Firenze, 130-131.
- VORREN, K.-D.; MORKVED, B.; BORTENSCHLAGER S. (1993) Human impact on the Holocene forest line in the central Alps. *Vegetation History and Archaeobotany* 2, 145-156.
- WÄHREN, M. (1990) Teig und Feingebäck in der Jungsteinzeit. Neuentifizierungen. *Helv. Archaeol.* 21, 130-152.
- WÄHREN, M. (1995) Die Urgeschichte des Brotes und Gebäcks in der Schweiz. *Helv. Archaeol.* 25, 75-89.
- ZOHARY, D.; HOPF, M. (1993) *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford.

Ricuocere il pane

La panada: usi alimentari e passaggi

di Emanuela

RENZETTI

Che alle pratiche alimentari e culinarie si sia riconosciuto valore di documento culturale è fenomeno recente e che, solo dalla fine degli anni Sessanta, la ricerca folclorica abbia modificato la propria attenzione ai temi della produzione, della preparazione e del consumo del cibo, è fatto assodato.

Come ha osservato nel 1990 Pietro Clemente¹, Giuseppe Pitрэ che pure aveva concepito in modo unitario il folclore, aveva escluso dalle proprie segnalazioni l'intero settore – eccezion fatta per otto riferimenti² –. La cucina popolare sembra non esistere all'interno delle fonti come *corpus* documentato, ma si affaccia talvolta all'orizzonte folclorico regionale nell'ambito di ricognizioni che riguardano il ciclo dell'anno o il ciclo della vita.

Quest'assenza indagata e motivata entro gli studi antropologici – si pensi, ad esempio, ai saggi di Vito Teti³, Ottavio Cavalcanti⁴, Cristina Papa⁵, Giovanni Pizzi⁶ –, non è fenomeno isolato: anche i lavori degli storici, per motivi diversi⁷, hanno a lungo trascurato il settore dell'alimentazione quotidiana dei ceti meno abbienti o per meglio dire, poveri. Dunque, oggi, dovendo parlare di cibi e dovendone parlare relativamente a un territorio come quello dell'arco alpino, a sua volta divenuto terreno



¹ P. CLEMENTE, «Presentazione», in M. TURCI (a cura di), *Cibi proibiti e società della tavola*, San Marino, 1990, pp. 5-9.

² Segnalazioni che non compaiono nella sua monumentale opera sulle tradizioni popolari siciliane, bensì nella *Bibliografia per le tradizioni popolari d'Italia*, che Pitрэ curò nel 1894.

³ V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, 1976 e *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Roma, 1999.

⁴ O. CAVALCANTI, *Il materiale, il corporeo, il simbolico. Cultura alimentare ed eros nel Sud*, Reggio Calabria, 1984.

⁵ C. PAPA (a cura di), *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Perugia, 1992.

⁶ G. PIZZA, «Scena primaria in cucina: atti alimentari e culture del cibo», in G. BARONTI (a cura di), *Le opere e i santi: alimentazione rituale e festiva in provincia di Terni*, Terni, 1998.

⁷ Su questa carenza della storiografia, spesso interpretata come rinuncia ad affrontare la complessità di fondo che l'argomento impone (il versante dell'economico, del sociale, dell'antropologico, delle culture popolari e delle influenze religiose), che verrà progressivamente colmata, in coincidenza con quanto è accaduto per l'antropologia, a partire dagli stessi anni, si vedano J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Bari, 1997; P. SORCINELLI, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, 1995.

privilegiato di ricerca più di recente rispetto ad altri territori italiani ed europei, si è a caccia di fonti, si è cioè obbligati a scandagliare con metodo sia gli archivi, sia la letteratura, sia la memoria.

La ricerca in archivio

A parlare di pane in ambito alpino, però, ci si dovrebbe sentire abbastanza tranquilli; le 'piante di civiltà', come le ha chiamate Braudel⁸, ci sono, ma qui come altrove in montagna, da quando sono arrivate quelle 'americane', il pane è stato sostituito dalla polenta e poi dalla patata; dunque, teoricamente, dovrebbe essere meno arduo avventurarsi nella ricerca, data la rarefazione dell'uso e il presumibile concomitante impoverirsi delle fonti.

Queste supposizioni si rivelano presto false quando si entra in archivio, perché di pane si parla molto. Naturalmente tutto è relativo, ma in un piccolo Archivio comunale della zona di Primiero⁹, ad esempio, i rinvii sono numerosi, sono settanta i documenti relativi a processi di produzione, raccolta, vendita e consumo del pane¹⁰. Ciò non risulta strano se si riflette sull'attenzione che questo genere alimentare suscita nelle varie amministrazioni sotto il profilo puramente economico, e d'altra parte, chiarisce anche quanto sia complesso ricostruire l'iter che il pane segue uscendo dalla dimensione di bene economico avente prezzo, per accedere a quella di cibo.

Il pane, dunque, esiste nei calmieri, negli approvvigionamenti di farina, nelle distribuzioni, nei magazzini, nelle licenze di panificazione, nelle licenze di vendita e, in via indiretta, nei permessi di macinazione, ma è quasi assente dal punto di vista alimentare. Certo alcuni documenti,

⁸ F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino, 1977.

⁹ Mi riferisco all'Archivio del comune di Canal San Bovo che rientra nel novero degli otto censiti nell'ambito della ricerca «Sapori e saperi» di cui Antonelli e Bettega hanno illustrato in questo stesso volume obiettivi, esiti e possibili approfondimenti; si veda Q. ANTONELLI, G. BETTEGA, «Sapori e saperi». *Un'esperienza di ricerca a Primiero*, p. 365.

¹⁰ L'Archivio conserva diversi documenti che riportano dati sulle materie prime per la produzione di pane e polenta (frumento, segale, biada, grano e granoturco). I dati riguardano direttamente la coltivazione di questi prodotti, ma anche gli acquisti, oppure si tratta di semplici citazioni. Interessanti risulterebbero i confronti sulla produzione agricola del comune – per gli anni in cui è possibile – e sul peso delle singole piantagioni di cereali rispetto all'insieme della produzione. Lo stesso confronto è possibile per le materie prime acquistate per il fabbisogno alimentare della popolazione. Da questo punto di vista il documento più importante è l'806 «Prospetto dati sui normali consumi di pane; scorte e movimenti commerciali», che copre gli anni che vanno dal 1934 al 1936 tramite tabelle riepilogative in cui sono riportati la produzione dell'ultimo raccolto, la rimanenza del raccolto dell'annata precedente, l'importazione, l'esportazione e il consumo medio di generi alimentari; purtroppo molte volte vengono citate delle voci piuttosto generiche – ad esempio, si cita la farina, senza precisare se farina da pane oppure da polenta –.

pochi, si riferiscono alle analisi e ai controlli sui prodotti, ai regolamenti di preparazione e a refezioni scolastiche; sono questi i soli che parlino del pane come alimento. Infine, il pane è presente nelle serie documentali che si occupano del territorio e attestano l'esistenza di coltivazioni di grano-frumento-segala¹¹ o l'esistenza di forni e di mulini¹².

Una presenza, come si diceva, consistente, che in nessun caso permette di rispondere a domande che, mentre si scorrono le carte, passando da un secolo all'altro, continuano ad affacciarsi alla mente, dai documenti più antichi a quelli più recenti, fin quando la memoria, il ricordo dei testimoni, non le sconfiggono. «Di che pane stiamo parlando?», «Che farina macinavano quei mulini?», «Quale era il pane quotidiano?». Lasciando agli storici di professione tali questioni da dirimere, si potrebbe però prendere nota di un fascicolo dell'Archivio, utile, interessante da più punti di vista e fondamentale per l'indagine, perché ci fornisce il *terminus a quo* procedere.

È consentito infatti ritenere che, a partire da un certo momento, si

¹¹ I documenti relativi a coltivazioni di grano-frumento-segale sono: 664 (1801, si fissa il prezzo di farina, orzo e sorgo), 667 (1774, si ricordano gli obblighi di estrazione dei cereali), 678 (1767-1797, acquisto di biada), 683 (1904, presenza di grano avariato), 685 (1918-1919, approvvigionamento di grano), 688 (1914, approvvigionamento di granone), 689 (1834, rilievo dei danni provocati da una tempesta: si citano orzo, segale e sorgo), 711 (1904, importazione di granoturco), 721 (1913, rilievo statistico delle colture presenti: segale, orzo, frumento, sorgo), 727 (1917, dati sul raccolto di segale, frumento, granoturco e orzo), 732 (1919-1923, approvvigionamento di scorte agrarie), 733 (1920), 736 (1921, requisizione di frumento, segale e orzo), 757 (1839-1844, si cita il dovuto in frumento e orzo al conte Welsperg), 779 (1926, partecipazione di alcuni coltivatori al concorso nazionale per la vittoria del grano), 806 (1936, si ricordano granoturco, segale e orzo), 822 (1936, censimento del grano), 825 (1937, nota sul grano esonerato dall'ammasso e notizie sulla produzione di frumento), 844 (1942, coltura cerealicola e annonaria), 928 (1954-1966, grano parassitario di segale cornuta). Di carattere particolare sono quei documenti che ricordano il frumento, la segale, l'orzo come merci di scambio, con cui venivano pagati contratti di livello o d'affitto: di questo tipo, ad esempio, sono il 666 (estimo del 1673-1732) e il 667 (estimo del 1753).

¹² I documenti che offrono informazioni sulla presenza di forni da pane sono in numero inferiore, e si distinguono in: citazioni di forni da pane: 666 (estimo del 1673-1732), 782 (1927), 788 (1927-1939), 811 (1933), 903 (1960); licenze di panificazione: 788 (1927-1939), 837 (1940), 880 (1949), 888 (1952), 903 (1960, in cui si riportano: denominazione del panificio, sistema di riscaldamento, tipo di pane, forma e quantità, pezzatura, tipo di farina e prezzo), 932 (1950-1959). Di carattere straordinario è la segnalazione di forni da pane all'interno dell'estimo del 1673-1732. Per quanto riguarda le informazioni sui panifici, i dati sono purtroppo tutti abbastanza recenti; interessante rimane comunque il numero di panifici presenti – ad esempio, nel 1939, sono ben cinque; a questo dato si collega il documento del 1952 (in cui alla richiesta dell'apertura di un nuovo panificio l'amministrazione comunale risponde negativamente, perché il comune è già ben servito). Sulla base di quanto i documenti dicono – oppure significativamente tacciono, anche se è rischioso fare speculazioni sul 'non detto' all'interno degli archivi comunali –, sembrerebbe plausibile immaginare, tra il Settecento e l'inizio dell'Ottocento, una gestione pubblica del processo di panificazione; ad avvalorare la tesi sono quei documenti che ricordano l'affitto delle strutture adibite alla macinazione e alla produzione di pane e le registrazioni all'interno degli atti comunali di quantitativi di pane venduti (680, 1787). Almeno una parte del pane venduto era quindi controllato direttamente dall'amministrazione pubblica.

possa individuare nel pane di cui si parla il pane bianco, quello di farina di frumento.

Il governo austriaco, per contrastare gli esiti funesti dell'uso esclusivo di farina di mais, decise di commercializzare a un prezzo politico il pane bianco; in qualche caso fu necessario provvedere a costruire forni comunali nuovi – come accadde anche a Primiero, in qualche altro fu sufficiente convertire panifici esistenti¹³ –.

Vari atti e alcuni provvedimenti in applicazione alle norme emanate costituiscono i materiali del «Fondo Pellagra»¹⁴. La realizzazione del progetto «Fondo pellagra» comincia a cavallo tra Ottocento e Novecento e le attività a esso collegate si protraggono fin oltre la fine della guerra, per cessare al momento del passaggio dei territori del Tirolo italiano all'Italia.

L'indagine sulla letteratura medica

Si può, a questo punto, cambiare tipo di fonte e attingere alla letteratura medica per controllare se permetta di acquisire nuove informazioni riguardo al regime alimentare dei montanari. Benché il territorio del Trentino sia presidiato già nel Settecento da medici che esercitano il controllo della salute su distretti che si possono equiparare alle successive condotte mediche, i rapporti che tali fisici circolari inviano all'autorità di Trento e Rovereto perché informi il governo centrale sull'andamento delle malattie, delle morti, della natalità e sullo stato di salute della popolazione, raramente contengono notizie dettagliate sulle condizioni di vita e ancor meno sull'alimentazione.

Sono piuttosto le topografie mediche le fonti più qualificate a questo fine¹⁵ e per il territorio in esame ne esistono alcune. Tra queste, una è

¹³ Il progetto «Fondo pellagra» comincia nel 1899; il fabbricato viene costruito probabilmente nei primi anni del Novecento (1905) e rimane in uso fino al 1922; in seguito, il panificio viene dismesso e lo stabile venduto per ricavarne una scuola. Da notare è il fatto che il progetto non garantiva solo la produzione di pane poi venduto a basso costo – nell'intento di diminuire, mediante l'incentivazione dell'utilizzo del pane a discapito della polenta, l'incidenza della pellagra, malattia ben documentata anche in questo territorio (documenti 761 e 762): l'intento era anche quello di istruire la popolazione al rispetto di norme igieniche nell'allevamento del bestiame – proposito che si traduce nella costruzione di una stalla modello nelle adiacenze del panificio.

¹⁴ I documenti che costituiscono il «Fondo Pellagra» sono: 684 (1908), 705 (1898-1899), 769 (1924-1926), 854 (1932-1935), 857 (1930-1932), 861 (1928-1930), 862 (1924-1926).

¹⁵ Di questo particolare tipo di fonte Rodolfo Taiani e io abbiamo di recente avuto modo di tracciare l'iter di affermazione e di descrivere importanza e lacune; si veda E. RENZETTI, R. TAIANI, «L'esercizio dell'osservazione: un metodo al servizio della pratica di governo», in L. BLANCO (a cura di), *Le radici dell'autonomia. Conoscenza del territorio e intervento pubblico in Trentino secc. XVIII-XX*, Milano, 2005, pp. 111-143.

piuttosto interessante poiché il suo estensore vi raccoglie varie rilevazioni riguardanti aspetti economico-sociali del distretto di sua competenza, quello giudicariense. Caso fortunato, quindi, specialmente se si considera che le topografie ultime in ordine di tempo, ad esempio quelle della seconda metà dell'Ottocento, mostrano di frequente carenze assai significative proprio sul fronte della più generale situazione economica, con omissioni che riguardano tanto i prezzi dei generi alimentari, quanto il regime nutrizionale o le abitudini di vita.

Il testo in questione riporta statistiche, produzioni, importazioni, consumi che vanno a suffragare le analisi condotte sull'ambiente e la climatologia, e un notevole ventaglio di osservazioni sulle abitudini e le peculiarità della popolazione locale. I *Cenni topografico-medici del distretto di Tione* sono una brutta copia manoscritta, databile al primo quarto del XIX secolo, spesso indecifrabile, assai cancellata e rielaborata, che potrebbe aver costituito il materiale per una stesura da pubblicare finora incognita quanto il suo autore.

«Quantunque questa popolazione si trovi in possesso di lodevol copia di bestiami, pure quasi esclusivamente di vegetabili essa si ciba, il grano turco e il grano saraceno ridotti in polenta, la segala preparata a pane, l'orzo, i fagioli, le rape, le patate i cavoli cotti a minestra formano il giornaliero e inalterato cibo; il latte, il formaggio, il butirro e il lardo servono solo di condimento»¹⁶.

Il quadro dell'alimentazione quotidiana del distretto di Tione non differisce da quello descritto in altre zone della regione e, forse, si può dare a questo termine un'estensione più ampia, arrivando a coprire buona parte dell'area alpina.

Per quanto dettagliato e certamente basato su attente e precise osservazioni, il documento in esame non contiene, invece, riferimenti ai pellagrosi e forse, la ragione di questa mancata citazione si precisa leggendo un'altra topografia di poco successiva.

«La pellagra – scrive Antonio Faes – è malattia propria, come sanno tutti, del contado, piuttosto che delle città. Ma fortunatamente è d'essa scarsa nel paese nostro in confronto in quel che si mostra nelle limitrofe province venete e lombarde. Dalla sua diffusione in tutta Italia provenne l'attenzione che su d'essa portarono i medici e gli scienziati della penisola nei loro congressi ... Le migliori circostanze nelle quali sono posti i contadini nostri in confronto di quelli di altre province, fanno sì a parer nostro, che tra dessi non prenda largo piede questa malattia. I pellagrosi offrono isolati casi all'osservatore in quasi tutti i siti della nostra provincia, meno raramente là ove sienvi maggiori le fatiche, gli stenti, e la povertà»¹⁷.

¹⁶ Biblioteca comunale di Trento, ms 2161, *Cenni topografico-medici del distretto di Tione*, c. 28.

¹⁷ A. FAES, *Considerazioni topografico mediche sul Trentino*, Trento, 1851, pp. 85-86.

Curioso è rilevare che, il luogo della provincia in cui secondo un altro medico, Carlo Perini, si concentra questa patologia è appunto il distretto di Tione, lo stesso che nella prima fonte esaminata sembrava indenne da questa piaga:

«La pellagra più dello scorbuto alpestre infesta le regioni molto elevate del Trentino e più che mai si appiglia agli abitanti delle Giudicarie non risparmiando anche coloro che non fanno parte della misera classe»¹⁸.

Al di là della discordanza tra fonti, che potrebbe trovar giustificazione in varie ragioni – crescita reale della malattia nel secondo quarto di secolo¹⁹, aumento dell'emigrazione stagionale verso la Lombardia della popolazione locale, alterazioni climatiche che riducono le risorse vegetali, ipotesi tutte da controllare –, resta un fatto importante nell'affermazione di Perini: si ammalano i poveri, ma anche persone che non sono tali, il che la dice lunga sull'indeterminatezza dei confini sociali dei regimi alimentari. Forse per questo, perdurando l'incertezza sulle vere cause della pellagra, si auspicano e si avvalorano interventi governativi volti a migliorare le condizioni dalle quali si presume sia influenzata la sua insorgenza.

«A tale atonia (debilezza della pellagra) si pretende che contribuiscano i cereali depravati e più che mai la degenerazione del grano turco. Lo zelo della Società agraria del Tirolo meridionale, protetta dagli auspicii del arciduca Giovanni, ci conforta a sperare dei vantaggi nell'agricoltura, intesi non solo alla ricchezza, ma ben anche alla salute degli agricoli»²⁰.

La speranza di Perini sembra diventare concretezza e tradursi in efficaci soluzioni solo quando la scienza medica, pur non avendo molto più chiara l'eziologia della malattia, prospetterà comunque misure preservative cioè, circa cinquant'anni dopo, quando il governo austriaco promuoverà il progetto «Fondo pellagra» che le carte d'archivio ci hanno già rivelato. I provvedimenti precedenti, gli essiccatoi per il granoturco, le cucine e le locande sanitarie e i pellagrosari, non si erano infatti rivelati sufficienti ad arginare la malattia²¹.

Dunque, fino a questo punto, si hanno elementi per dire che la polenta, in questi luoghi, è consumata abbondantemente, e se i danni

¹⁸ C. PERINI, *Breve prospetto di topografia patologica del Trentino*, Padova, 1843, p. 18.

¹⁹ Quello cui si riferisce appunto il *Prospetto* di Perini.

²⁰ C. PERINI, *Breve prospetto di topografia patologica del Trentino*, cit., p. 20.

²¹ Si cercò di ostacolare questa malattia, chiamata anche «mal della miseria» da quanti ne compresero subito l'inscindibile rapporto con le condizioni sociali, ricorrendo a vari provvedimenti soprattutto nelle regioni che presentavano rapida diffusione e pesante casistica; si veda G. COPPOLA, «La pellagra in Lombardia dal Settecento alla prima metà dell'Ottocento», in M. ROMANI (a cura di), *Le campagne lombarde tra Sette e Ottocento*, III, Milano, 1976, pp. 141-178.

che produce non sono macroscopici quanto quelli cui ha dato luogo in Lombardia o in Veneto, forse ciò si deve all'abitudine che i trentini hanno assai diffusamente di accompagnarla con vegetali²², mentre parrebbe che il pane, in queste zone, si mangi meno e, quando presente nel regime alimentare, parrebbe essere pane di segala.

La ricognizione sulla letteratura di viaggio

Il fatto è confermato da altre fonti, per esempio, dalla letteratura di viaggio²³. Le Dolomiti del Tirolo meridionale, scoperte tardivamente, ma divenute rapidamente mete agognate di viaggiatori e alpinisti, talvolta rimangono nelle descrizioni degli stranieri, assieme a frammenti di vita vissuta nelle locande disseminate lungo le vie per raggiungerle, nei paesi di fondovalle e nelle malghe che ne cospargono le pendici. Così, seguendo, ad esempio, le peregrinazioni di Frédéric Mercey²⁴, uno dei primi viaggiatori dell'Ottocento a prestare attenzione alle abitudini e ai costumi, se ne scopre anche lo stupore di fronte a un pane nero e duro fatto con un foro al centro, che risulta però assai comodo per chi debba arrampicare perché lo si può legare addosso. Oppure si può registrare il suo disappunto quando non trova in tavola pane bianco e soffice.

L'odeporica, nel corso del secolo, potrà contare su nuovi e più frequenti contributi dovuti all'aumento dei viaggiatori incentivati a raggiungere queste montagne con un moderno mezzo di trasporto quale la ferrovia²⁵, e liberi di dedicarsi ai loro nuovi interessi incentrati su ciò che è davvero importante per il turista ordinario. I problemi di ambientazione, le peculiari bellezze del paesaggio che orientano le scelte di soggiorno e la difficoltà degli spostamenti per selezionare le gite cominciano a infittirsi nelle pagine di questi pionieri e affiancano l'interesse per le abitudini culinarie, per le curiosità gastronomiche e per il trattamento riservato da alberghi e locande.

Così, di quando in quando, in questo tipo di fonte si trovano tavole

²² Altro fattore limitante della malattia potrebbe essere stato il consumo alterno di farina di mais e farina di grano saraceno con cui si faceva la cosiddetta «polenta negra», o l'uso frequente delle due farine mescolate assieme.

²³ Nella seconda metà del secolo XIX, si va affermando nell'odeporica un nuovo metodo etnografico e storico che si basa su una conoscenza diretta, favorita da soggiorni mirati e prolungati, durante i quali sempre più l'alterità umana si avvicina all'osservatore.

²⁴ F. MERCEY, *Le Tyrol et le Nord de l'Italie: esquisses de mœurs, anecdotes, paysages, chants populaires, croquis historiques, statistique, etc. extrait du journal d'une excursion dans ces contrées en 1830*, Paris, 1833.

²⁵ Con il completamento della linea del Brennero nel luglio del 1867 e con la realizzazione di quella della val Pusteria, nel novembre del 1871, molti più viaggiatori poterono far conto su percorsi certi con soste prestabilite; si veda H.J. ROSENBERG, C. ROSEMBERG, *Le ferrovie in Sudtirolo*, Bolzano, 1993.

povere e spoglie o semplici ma abbondanti, piatti fumanti o poco invitanti, cibi graditi o disgustosi. Quando poi gli autori vogliono e sanno entrare nelle case degli autoctoni e nelle loro cucine, ci si può imbattere in descrizioni più vicine al quotidiano, che però non considerano mai preparazioni e ingredienti. Comunque, alcune pagine potrebbero fornire un quadro decisamente interessante delle distanze culturali del cibo. Josiah Gilbert e George Churchill²⁶, anzi più che loro le mogli, nel corso dei viaggi compiuti nel Tirolo italiano, hanno modo di criticare pani asciutti, secchi e duri che preferiscono comunque, anche se neri, alla polenta. Elisabeth Tuckett²⁷, altra anglosassone che viaggia al seguito del fratello alpinista, proprio nella zona di Primiero mangia pane e latte in malga, ma qua e là per le Dolomiti ha modo di scoprire e narrare, nelle deliziose vignette che compongono il suo album di ricordi, carenza di pane che obbliga la comitiva a lunghe attese per i rifornimenti, pane durissimo che può essere spezzato solo con lo schiaccianoci, ma anche un gustosissimo pane condito con crema di panna. Infine, Amelia Edwards²⁸, curiosa e attenta esploratrice, dopo i primi 'dissapori' con la cucina dolomitica, prende l'abitudine di comprare pane fresco e uova ogni volta che si ferma in un paese. In tal modo, se il cibo che le propongono non la attira, è certa di potersi sfamare facilmente, anche durante gli spostamenti a dorso di mulo; le basta fermarsi a rassodare le uova con il fornello a spirito che porta con sé e prepararsi una tazza di brodo o di tè inglese. Una scorta di questo e di estratto Liebig fanno parte del suo bagaglio. Proprio nel viaggio di avvicinamento a Primiero le accade però di voler acquistare pane e di non trovarne. Chieste informazioni su come mai non ce ne sia, le viene risposto che il pane è portato due volte la settimana dal fornaio che sta più in basso, in valle, il quale spesso salta il rifornimento, perché sa che gli autoctoni si arrangiano con quello di segale e con la polenta.

Le fonti orali

Le testimonianze orali documentate vent'anni fa nelle Giudicarie²⁹ quanto quelle che oggi si sono raccolte in Primiero sostengono unanime-

²⁶ J. GILBERT, G. CHURCHILL, *The Dolomite Mountains. Excursions through Tyrol, Carinthia, Carniola and Friuli in 1861, 1862 & 1863*, London, 1864.

²⁷ E. TUCKETT, *Zigzagging amongst Dolomites*, London, 1871.

²⁸ A.B. EDWARDS, *Untrodden Peaks and Unfrequented Valleys. A Midsummer Ramble among Dolomites*, London, 1873.

²⁹ Nel corso della ricerca condotta con Rodolfo Taiani sulla medicina popolare che ha portato alla pubblicazione di E. RENZETTI, R. TAIANI, *Sulla pelle del villano. Profili di terapeuti e metodi di cura empirica nella tradizione trentina*, San Michele all'Adige (Trento), 1988, si ebbe modo di raccogliere numerose testimonianze relative al cibo adatto ai malati e anche su quello riservato a particolari condizioni di donne e bambini di cui si dirà in seguito.

mente che la polenta e le patate costituivano la base alimentare del passato³⁰. La prima ogni mezzogiorno era in tavola o nel fagotto portato dai lavoratori in segheria, dai pastori in montagna e dalle donne nei campi; le seconde ispessivano le minestre serali, s'insaporivano nello strutto e, generalmente più apprezzate perché davano più vigore e saziavano, si alternavano a quella, cotte in qualsiasi modo, divenendo pasto principale quando si svolgevano lavori più pesanti. La polenta si mangiava calda, fredda e riscaldata, scondita e condita, non accompagnata da altro cibo, oppure con verdure raccolte di primavera nei prati e d'estate nell'orto, più raramente con un po' di formaggio o pezzi di salsiccia; si prendeva la mattina col latte e qualche volta pure la sera come minestra, se preparata in versione liquida. Era onnipresente, mentre il pane occupava spazi marginali. Il pane normalmente si mangiava a merenda, quasi mai con companatico, talvolta con la frutta. Era preferibilmente pane nero fatto con farina di segala, ma poteva anche essere impastato con farina d'orzo e di mais³¹.

Nel territorio di Primiero il clima non sempre assicurava la maturazione del mais, mentre segala e orzo, prestandosi meglio all'ambiente alpestre, davano generalmente un buon raccolto. Per questa ragione gli abitanti, già costretti ad acquistare farina da polenta proveniente dal Veneto, magari per mescolarla a quella di propria produzione, stentavano a comprarne altra. Chi aveva più terreno coltivava anche un po' di frumento che spesso seguiva la stessa sorte del mais e dava, stando alla memoria dei più anziani, una farina grigiastra che non veniva sempre portata al forno, ma usata in casa. Il pane bianco, dunque, secondo le testimonianze orali, non è appannaggio di tutti, ma riservato a chi può permettersi di pagare più farine.

Attorno all'inizio del secolo scorso, e certamente ancora sotto il dominio austriaco, molti collocano il ricordo di una sua presenza più consistente dovuta e alla distribuzione che ne viene fatta durante i pasti consumati entro la scuola, e al prezzo 'sanitario' che lo rende più accessibile. Un'informatrice la cui madre faceva la bidella, ricorda che in paese la chiamavano «Tonina del Pan», poiché era solita dare un panino in più a quei bambini che sapeva essere di famiglie particolarmente bisognose³²; un'altra rammenta che la madre le raccontava spesso che la gente aveva cominciato a mangiare pane buono quando, prima della Grande guerra, nella valle di Primiero avevano aperto tre panifici sociali, uno a Canale, uno a Fiera e uno a Mis³³.

³⁰ Oltre alle interviste raccolte per il già citato progetto «Sapori e saperi», si veda anche E. RENZETTI (a cura di), *Mangiare in movimento*, Rovereto, 2006.

³¹ Intervista a Lina Zanon Trotter (Mezzano).

³² *Ibidem*.

³³ Intervista a Anna Salvadori (Sagron).

Le fonti orali, quindi, parrebbero confermare, quanto le altre prese in esame, che la tendenza alla sostituzione del pane di segala con quello di frumento vada collocata attorno all'inizio del secolo scorso. Tuttavia, la guerra, l'annessione all'Italia e il protrarsi di condizioni economiche non certo floride, probabilmente non provocarono un cambiamento radicale nelle abitudini alimentari di questa popolazione che continuò a mangiare prevalentemente polenta e patate, riservando un posto di secondo piano al pane che a detta di molti poteva essere comprato solo un giorno sì e uno no³⁴, pagato – come tutti gli altri generi acquistati nelle cooperative – una volta l'anno con la vendita di un vitello, e che era considerato un genere di lusso³⁵.

Proverbi e ritualità

Fino a questo momento ci si è occupati del pane-cibo³⁶, ma sembra opportuno, prima di affrontarne la 'ricottura', gettare uno sguardo sull'altra faccia del pane, sul suo essere parola, dunque, non alimento ma elemento che rappresenta e comunica, cioè segno. Qualche suggestione in questo ambito può essere tratta dall'uso proprio o traslato del termine.

I proverbi diffusi in Trentino che ne parlano sono davvero pochi in rapporto a quelli in uso, ad esempio, nell'Italia centrale³⁷, per di più, nessuno ne enfatizza il valore quotidiano dal punto di vista nutrizionale e pochi rinviano alla metafora della vita che il termine simbolicamente racchiude³⁸. Le pagine delle varie indagini paremiologiche, quelle ottocentesche di Giovan Pietro Beltrami³⁹, Nepomuceno Bolognini⁴⁰, Albino

³⁴ Intervista a Delia Branstetter (Imer).

³⁵ Intervista a Aida Capraro (Canal San Bovo).

³⁶ La distinzione è mutuata da A.M. CIRESE, «Il pane cibo e il pane segno», in C. PAPA (a cura di), *Antropologia e storia dell'alimentazione*, cit., pp. 29-33.

³⁷ Si veda P. FALTERI, «"Pane di bon grano tiene il medico lontano". Pane e grano, lievito e farina nella medicina popolare dell'Italia centrale», in C. PAPA (a cura di), *Antropologia e storia dell'alimentazione*, cit., pp. 147-154. Falteri, inoltre, alla nota 1, riferisce alcune statistiche elaborate in una tesi di laurea (C. MENCACCI, *Salute, malattie e medicina nei proverbi italiani. Bilancio della documentazione ed organizzazione tematica*), secondo le quali, pur inferiori a quelli relativi ad altri alimenti quali carne, latte e polenta, i proverbi connessi al pane toccano il 12%. Sono i proverbi specifici di regioni in cui il regime alimentare prevede polenta al posto del pane, a far cadere le percentuali.

³⁸ Si vedano A. BUTTITA, «Una metafora della vita», in C. PAPA (a cura di), *Antropologia e storia dell'alimentazione*, cit., pp. 35-42; L.M. LOMBARDI SATRIANI, «Il linguaggio del grano», *ibidem*, pp. 43-50.

³⁹ G.P. BELTRAMI, *Cento proverbi volgari trentini parafrasati*, Trento, 1870.

⁴⁰ N. BOLOGNINI, *Saggio di proverbi e modi proverbiali trentini*, in «Annuario della Società alpinisti tridentini», 1881-82.

e Oddone Zenatti⁴¹, o Cristoforo Pasqualigo⁴², quanto le più recenti⁴³, riportano solo sporadici casi che, sebbene costituiscano materiale davvero troppo esiguo per consentire qualsiasi generalizzazione, collegati agli elementi fin qui raccolti, possono tuttavia fornire alcune conferme relative più al taciuto che al detto.

In Trentino, naturalmente, si ritrovano proverbi che ricorrono in altre regioni e che mettono in rapporto il pane e le relazioni sociali, o il saper fare, o il modo giusto di affrontare la vita, ma questi proverbi sembrano esiti di propagazioni più che invenzioni locali. Così come sempre a circolazioni imprecisate sono probabilmente da collegare quei detti, ampiamente diffusi per ogni dove e rintracciabili anche in questo territorio, che riferiscono specifiche conseguenze dei procedimenti di panificazione ammiccanti all'erotismo⁴⁴. Di tutt'altro genere sembrano invece i due che seguono e che ribadiscono nelle parole e nel tono punti che sembrano divenire sempre più fermi.

«*A chi no ghe pias el pan, Dio ghe toga anca la polenta*» («A chi non piace il pane, Dio tolga anche la polenta»). Il pane è qui considerato cibo di qualità: chi non dovesse apprezzarlo meriterebbe un castigo severo, il digiuno.

«*Pan brontolà no frua budele*» («Il pane brontolato non logora le budella»). In questo caso il proverbio suscita l'immagine di bambini affamati che lamentano di doversi accontentare di solo pane per merenda e di mamme che cercano di consolarli con una massima da *thesaurus pauperum*⁴⁵ che trasforma la necessità in salute.

C'è un secondo ambito del pane-parola-simbolo che vale la pena menzionare: è quello dei rituali. In tale ambito s'inscrive un costume, ormai caduto in disuso, che prende nome dal pane ed è documentato nella tradizione e ricordato da molte informatrici. Nella valle di Primiero – a quanto ci consta per il Trentino la pratica è registrata solo in questa zona –, una donna che aveva dato alla luce un bambino, quando si recava in chiesa per la benedizione, doveva offrire alla prima persona che incontrava in strada «*na man de pan*», la misura corrispondente alla pezzatura più comune⁴⁶.

⁴¹ A. ZENATTI, O. ZENATTI, *Una centuria di proverbi trentini*, in «Archivio storico per Trieste, l'Istria e il Trentino», 4, 1884, 2.

⁴² C. PASQUALIGO, *Proverbi di Primiero*, in «Archivio per le tradizioni popolari», 4, 1885.

⁴³ A. BERTOLUZZA, *Pan e Vin*, Trento, 1981; U. RAFFAELLI, *Proverbi del Trentino*, Firenze, 1981; R. GUBERT, A. BALDESSARI, S. BONATTA, *Proverbi e cultura rurale nel Trentino oggi*, Trento, 1986; G. ŠEBESTA, G. TASSONI, *Proverbi trentini, ladini, altoatesini*, Roma, 1986.

⁴⁴ Per tutti si ricorda «*A menar la pasta, 'l pan se rafina*»; si veda G. ŠEBESTA, G. TASSONI, *Proverbi trentini, ladini, altoatesini*, cit., p. 79.

⁴⁵ Pietro Ispano, infatti, nel suo volume, uno dei più popolari del Medioevo, indica farmaci a buon mercato e di facile preparazione, ma elargisce anche consigli per un *regimen sanitatis* che chi soffriva quotidianamente la fame seguiva obbligatoriamente.

⁴⁶ Nel Primiero corrisponde generalmente alla *ciòpa* che è divisibile in due panini.

Questo rituale si collega alla leggenda mariana secondo la quale la Vergine, appena uscita dalla capanna dove era nato Gesù, donò al primo povero che incontrò un pane che era stato offerto al Bambino da un pastore⁴⁷. Nonostante l'interpretazione del rito non sia stata approfondita, varie testimonianze avvalorano l'ipotesi che si configuri, oltre che come rito di passaggio, anche come sottolineatura, all'atto della reintegrazione comunitaria, di una reciprocità necessaria e vitale. Infatti, la puerpera aveva a sua volta ricevuto, originariamente dalla *sàntola* (comare) e, successivamente, pare, anche da altre parenti, *panéti*, le sole cose che le si portassero in dono.

Qualcuno sostiene che il pane donato e restituito fosse *pan bòn*, una specie di focaccia, ma la maggior parte delle informatrici dice che era pane comune.

«C'era una sorta di diritto della figlioccia alla *bonamàn* della *sàntola*, che sarebbe finito al quattordicesimo anno, ma veniva riscoperto per il matrimonio e per la nascita dei figli. Così ti portava il pane, una *ciòpa*. Se era una buona *sàntola* ti portava anche qualcos'altro da mangiare. Dopo, quando si poteva ritornare in chiesa che ti davano la benedizione sulla porta, allora si dava un pane alla prima persona che s'incontrava, era un pane comprato al forno e era dato per la forma, mica per sfamare»⁴⁸.

Pane bianco raffermo

Sembra, quindi, che dovunque ci si rivolga la risposta di fonti disperate sia concorde. Il pane bianco è misurato. Allora perché la *panada*? La *panada* o pancotto dev'essere preparata con pane bianco raffermo. Un'informatrice sostiene che «la *panada* non si può fare col pane di segala perché diventa colla»⁴⁹; un'altra che «il pane di segala stenta a farsi pappa»⁵⁰ e una terza semplicemente che «altrimenti non viene bene»⁵¹.

Con pane avanzato, secco e indurito e di qualsiasi farina, si possono ottenere numerosi piatti che non prevedono però la cottura. Ad esempio, fette o pezzi di pane del genere si possono aggiungere alle minestre di verdure se sono troppo 'lunghe', cioè povere di ingredienti, oppure al brodo, che però un tempo c'era solo eccezionalmente. Invece, veri e propri piatti possono essere preparati predisponendo il pane raffermo sul fondo

⁴⁷ Presente in varie cronache locali, l'uso è stato registrato anche da A. BERTOLUZZA, *Pan e Vin*, cit., p. 32. A proposito della leggenda mariana, si veda P. SAINTYVES, *En marge de la légende dorée*, Paris, 1931, p. 102.

⁴⁸ Intervista a Maria Orsingher (Caoria).

⁴⁹ Intervista a Lina Zanon Trotter (Mezzano).

⁵⁰ Intervista a Francesca Tomas (Imer).

⁵¹ Intervista a Livia Cecco (Caoria).

di una scodella e poi irrorandolo con liquidi bollenti, ad esempio, latte o acqua e olio, oppure con la schiuma affiorata dalla fusione del burro, cotto per la conservazione. Il pane impiegato per tali preparazioni può essere di qualsiasi tipo, nessuna prescrizione è specifica.

Altri modi di utilizzare il pane prevedono invece che venga ricotto e in tal caso si parla esplicitamente di pane bianco. Ad esempio, una ricetta che sembra da tutti ricordata con gran piacere, come se il suo gusto si riproponesse ai palati mentre le labbra la comunicano, è quella del *pan frisà*: si tagliano fette piuttosto spesse dal filone vecchio, si batte l'uovo e si aggiungono latte e zucchero, si scioglie lo strutto in padella e appena è bollente, si intingono le fette di pane nell'uovo e si friggono.

Un'altra dal nome curioso, i *frati ubriachi*, che le informatrici dichiarano di origine tedesca, suggerisce di tostare bene in una padella di ferro, senza alcuna aggiunta, pezzi o fette di *pan gramolà*, di disporli in una fondina e di irrorarli con vino, zucchero e olio riscaldati assieme. È interessante sottolineare che in entrambe le ricette l'impasto di farina di frumento è inconfondibile o per la forma, o per le caratteristiche intrinseche: il filone e la gramolatura. Inoltre, va anche menzionato il fatto che i *frati ubriachi* era piatto preparato per le puerpere⁵².

Evitando ora di lanciarsi nel vasto mondo degli gnocchi di pane che rappresenta l'altra categoria in cui si articola la ricottura di questo alimento nella cucina alpina, sarà bene porsi un problema che esige una spiegazione. Come mai gli abitanti di Primiero, che non comprano molto pane bianco, adottano ricette che prevedono addirittura di averlo conservato perché si asciughi e si indurisca? Se le informatrici insistono concordemente sul fatto che «si prendeva il pane ma si teneva indietro al pasto; era per merenda», che era «difficile averne tanto di raffermo da far *panada* per tutta la famiglia», che «lo compravamo ma poco poco; in casa non ne avanzava mai un giorno per l'altro»⁵³, e dunque insistono se non sulla penuria, sulla misura, da dove viene questo pane?

Si è ormai fissato il momento a partire dal quale questo genere alimentare, assumendo un prezzo sanitario, viene 'propagandato', si è anche detto delle refezioni scolastiche e del lento mutare di un regime in cui polenta e patate hanno la supremazia, resta da aggiungere qualche ulteriore informazione che giova a comprendere e il 'valore' del pane e il periodo in cui se ne diffonde – usando il termine sempre con la dovuta cautela – il consumo.

Alcune testimoni della trasformazione del vitto familiare raccontano come, tra le due guerre, la presenza sul territorio di un certo numero di

⁵² Al pari dell'assorbimento di acqua che la *panada*, come si vedrà, prescrive, anche la perdita di umidità, in questo caso la tostatura, è procedimento indicato per 'assottigliare' gli alimenti, cioè per renderli digeribili.

⁵³ Intervista a Ottilia Zortea (Canal San Bovo).

forni e la crescita degli alberghi e del turismo giovino alla circolazione del pane: «Allora c'erano tanti bambini che portavano fascine e avevano un panino in cambio»⁵⁴; «Gli uomini che lavoravano nel bosco prendevano pane in cambio di fascine»⁵⁵; «Quando le tose sono andate a servire a San Martino, allora si portavano il pane avanzato»⁵⁶; «Chi lavorava in albergo a Fiera un po' ne portava a casa»⁵⁷. Altre dichiarano che, nell'uso linguistico, il pane bianco, non condito e impastato con farina mediocre, assume ormai una denominazione che ne illustra l'accessibilità: «Il pan dei quattro soldi era il pane comune»⁵⁸.

Panade e passaggi

Sarebbe ingenuo supporre che, solo perché esistono ricette, vengano preparati certi piatti e lo sarebbe ancor più credere che i consumi siano in qualche modo correlati alla frequenza degli ingredienti che in esse appaiono. Nel caso della *panada* poi, sarebbe decisamente sbagliato poiché basta approfondire l'indagine sulle fonti orali per stabilire con certezza che si tratta di un cibo 'riservato', che solo in seguito alle mutate condizioni economiche della zona ha potuto uscire dai ranghi ed essere destinato a tutti.

La *panada* era pasto da partorienti e da puerpere, da bimbi che dovevano essere svezzati e da malati. Tutte queste condizioni sono, si sa, condizioni critiche, condizioni di passaggio non solo simbolicamente a rischio, ma fisicamente pericolose, che prevedevano dunque alcune cautele. Nei confronti del cibo la prudenza, che era poi prevenzione⁵⁹, spingeva a ricercarne uno di qualità dietetica: «La *panada* alle donne che dovevano partorire non avrà dato tanta forza ma neanche ingombro»; «Un malato deve stare leggero e avere un po' di nutrimento però»; «Ai bambini bisognava arrangiarsi a dare qualcosa che andasse giù bene e che avesse sostanza»⁶⁰.

Ad avvalorare la bontà della scelta, manca, come spesso accade tra queste genti, qualsiasi riferimento che non sia empirico, sicché le proprietà migliori del pancotto e comunque adatte al bisogno si avranno rispettando alcune regole: il pane dev'essere messo a bagno in acqua

⁵⁴ Intervista a Andreanna Fontan (Sagron).

⁵⁵ Intervista a Maria Orsingher (Caoria).

⁵⁶ Intervista a Giovanna Cemin (Tonadico).

⁵⁷ Intervista a Lina Zanon Trotter (Mezzano).

⁵⁸ Intervista a Aida Capraro (Canal San Bovo).

⁵⁹ Si veda E. RENZETTI, *Con i piedi per terra. Ambiente alpino e medicina popolare tra empiria e scienza*, in «Geschichte und Region/Storia e regione», 14, 2005, 1, pp. 90-111.

⁶⁰ Interviste a Caterina B., Gelinda F., Rosa S. (Stenico).

fredda, bisogna cuocerlo in un recipiente che possa stare a lungo sul fuoco senza attaccare – a Primiero *lavéz*, un recipiente di bronzo con treppiede e manico –, non dev'essere girato se non quando emana profumo, se lo si tocca prima bisogna continuare a girarlo, deve cuocere da un minimo di mezz'ora a un massimo di un'ora e mezza.

«La *panada* non è né una minestra né una pappa, è soffice e consistente insieme, si digerisce bene e è gustosa»⁶¹.

Accanto a queste prerogative che favoriscono l'estendersi dell'uso agli anziani i quali, necessitando di cibo digeribile e avendo spesso problemi di masticazione, ne divengono consumatori – «Non c'erano dentisti e quindi il cibo per gli anziani doveva essere morbido»⁶² –, la *panada* comincia ad assumerne di nuove e a essere somministrata in forma specificamente terapeutica:

«Agli uomini che segavano molto e che si infiammavano all'intestino si dava la sera *panada* con olio [però solo dopo la Prima guerra mondiale]»⁶³;

«Per il mal di pancia mettevano dentro anche olio di ricino. Anche alle donne di parto»⁶⁴;

«*Panada*, uovo sbattuto dentro, alle donne che avevano partorito si aggiungeva olio [«olio di sasso» considerato medicinale] e si mangiava per quattro giorni a mezzogiorno [la sera minestra]»⁶⁵;

«Anche alle vacche che avevano partorito si dava la *panada* per due o tre pasti»⁶⁶.

Qualche famiglia che riunisce anziani e bambini comincia ad assumerla come cibo serale e man mano che l'abitudine si diffonde, la *panada* muta, è condita, con burro o formaggio, ci si aggiunge latte e diventa ricetta dalle molte varianti perdendo la valenza dietetica. Viene da chiedersi a questo punto come e perché una preparazione venuta da fuori – va ricordato infatti che la *panada* non può essere fatta con pane di segala⁶⁷ –, abbia

⁶¹ Intervista a Francesca Tomas (Imer).

⁶² Intervista a Anna Salvadori (Sagron) e informazioni analoghe da Fulvia F. (Pinzolo) e Caterina B. (Stenico).

⁶³ Interviste a Francesca Tomas (Imer) e Lina Zanon Trotter (Mezzano).

⁶⁴ Intervista a Livia Cecco (Caoria) e informazioni analoghe da Caterina B., Gelinda F. e Rosa S. (Stenico).

⁶⁵ Intervista ad Andreanna Fontan (Sagron). Interessante rilevare che l'«olio di sasso» è quello della casa produttrice che evidentemente lo commercializza nella zona. Il nome assume casualmente un'impronta insolita che ne favorisce l'inserimento nella classe dei farmaci. Essendo comunque qui non comune, l'olio d'oliva ha impieghi terapeutici che vengono enfatizzati appunto dalla sua rarità.

⁶⁶ Intervista a Anna Salvatori (Sagron) che trova però eco in numerose altre informazioni raccolte anche nelle Giudicarie. Prescrizione interessante sia perché accomuna, secondo una nota prassi, uomini e animali in un'unica terapia, sia perché dimostra che in casi di necessità, si trovava il modo di procurarsi anche significative quantità di pane.

⁶⁷ A conferma di questo fatto le più antiche ricette per alimentare i bambini, evidentemente

potuto acquisire abbastanza rapidamente la stessa funzione che altrove le era stata riconosciuta, senza tuttavia trovare, sul piano dei riferimenti simbolici, coincidenti elementi che la legittimassero⁶⁸.

Ricuocere il pane

È poco credibile che una preparazione impiegata con finalità terapeutiche e inserita, anche se tardivamente, nella demoiatria locale, sia realmente priva di elementi di significato che possano renderla comprensibile e accettabile. Alla ricerca di almeno uno di tali elementi, si sposterà ora lo sguardo dall'ingrediente al procedimento.

Pier Andrea Mattioli, nel corso dei sopralluoghi svolti in terra trentina in cerca di erbe medicinali, attento alle abitudini dei montanari, ne aveva notato la tendenza – certo dovuta alla fame – a rendere commestibili erbe che non proprio lo erano⁶⁹; la tecnica consisteva nel cuocerle una prima volta, gettarne l'acqua e poi ricuocerle.

La scuola ippocratica, se non Ippocrate stesso, aveva istituito un preciso rapporto di continuità tra la cucina, intesa quale scoperta di un regime adatto alle persone sane e la medicina, almeno quella antica, considerata autentica. Partendo dall'assunto che l'organismo umano è costituzionalmente più debole di quello degli animali e che un organismo malato è più fragile di uno nella norma, gli ippocratici individuavano nella nutrizione il difficile e delicato atto che doveva garantire al corpo umano di rimanere identico a sé, senza subire l'aggressione dei fattori esogeni⁷⁰.

L'intolleranza per la violenza dell'alimentazione ferina data da «cibi crudi, non temperati e dotati di proprietà eccessive»⁷¹ ha dunque indotto

relative a un tempo in cui il pane di frumento non si acquistava, prevedono una modalità di preparazione diversa, documentata anche dalle informatrici. Del pane, in quel caso, si prendevano solo le croste, si pestavano e senza metterle a bagno in acqua fredda, si cuocevano direttamente. La scelta della parte completamente essiccata e indurita dalla prima cottura e l'eliminazione dell'ammollo, entrambe consigliate dalle qualità della farina di segale, riuscivano a neutralizzarne gli effetti indesiderati.

⁶⁸ Nessuna associazione viene fatta tra il gonfiarsi del pane e quello dell'utero, tra la placenta e il pane, tra le proprietà della mollica di assumere e passare ad altri il dolore, o tra le correlazioni individuate, ad esempio, nella demoiatria centro-italiana da P. FALTERI, *"Pane di bon grano tiene il medico lontano"*, cit., ma ciò non può stupire in una terra dove il frumento era scarsamente coltivato, dove la polenta dominava ogni mensa 'rurale' e dove il pane era per definizione quello di segale, di grani misti o di mais.

⁶⁹ P.A. MATTIOLI, *Delli discorsi nelli sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo della materia medicinale*, Venezia, 1604. L'illustre medico senese registra in più parti della sua opera la particolare competenza dei locali a proposito di virtù o tossicità di varie sostanze.

⁷⁰ IPPOCRATE, *Opere scelte di Ippocrate*, Torino, 1966.

⁷¹ L. BONUZZI, «Gli dei greci e i mali degli uomini», in A. ZANCA (a cura di), *Il farmaco nei tempi. Dalle origini ai laboratori*, Parma, 1987, pp. 37-61.

gli uomini a scoprire un regime e un vitto più consoni, in cui qualità o proprietà degli elementi si combinassero tra loro e si bilanciassero con quelle dei corpi. L'inizio di questa ricerca è per Ippocrate il passaggio dalla natura alla cultura ed è opportuno ricordare che, in tempi assai più prossimi a noi, anche agli antropologi la culinaria è apparsa in questa luce⁷².

Ciò che però riguarda più da vicino la concezione ippocratica nelle questioni che si stanno affrontando, è la posizione del pane all'interno di questo quadro concettuale. Il pane costituisce il simbolo e l'approdo esemplare della ricerca condotta dagli uomini che non si sono limitati a creare le condizioni della propria sopravvivenza ma hanno posto le basi di un'identità specifica:

«dal grano, ammolato, e vagliato e setacciato e impastato e cotto, alla fine ottennero pane; e su ciò continuando a sperimentare molte altre cose ... addolcirono le sostanze forti ... con altre più deboli tutto modellando sulla natura dell'uomo ... convinti che da quei cibi che siano troppo forti perché la natura possa assimilarli una volta ingeriti, dolori, malattia e morte sarebbero derivati, da quelli invece che possono venire assimilati, alimento, crescita e salute»⁷³.

In quest'ottica, la cucina è intesa come *téchne* che elabora cibi adatti agli uomini e non come arte che prepara alimenti gradevoli al palato ed è dunque una sorta di protomedicina. La medicina propriamente detta si è assunta in correlazione alla cucina il compito di ridurre ulteriormente la violenza dei cibi che si adattano ai soggetti sani ma sono ancora troppo forti per i malati⁷⁴.

Per temperare e neutralizzare la potenza e gli eccessi di questi alimenti ne avrà prima ridotto le quantità, poi li avrà diluiti con acqua, in seguito li avrà ulteriormente indeboliti mediante le tecniche del temperamento e della cottura. Infine, secondo Ippocrate, coloro che ricercarono la medicina giunsero alla scoperta della risorsa estrema, quella della preparazione di cibi liquidi.

Il pane, pur costituendo esso stesso la risultante di un insieme complesso di operazioni volte a temperarne le qualità e a renderlo alimento adatto ai sani, è tuttavia troppo forte per gli organismi debilitati, sicché deve subire nuove trasformazioni⁷⁵.

⁷² Ci si riferisce in questo caso all'insegnamento di Lévi-Strauss sul valore del cotto come elemento simbolico di definizione della civiltà; si veda C. LÉVI-STRAUSS, *Il crudo e il cotto*, Milano, 1966.

⁷³ PSEUDO IPPOCRATE, «De antiqua medicina», in M. VEGETTI (a cura di), *Ippocrate. Opere*, Torino, 1976.

⁷⁴ I. MAZZINI, «Alimentazione e medicina nel mondo antico», in J.-L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, cit., pp. 191-200.

⁷⁵ IPPOCRATE, *Opere scelte*, cit.

Flandrin⁷⁶ ha segnalato la difficoltà che gli occidentali, abituati ormai da secoli ad accontentare il proprio gusto, trovano a riconoscere nell'antica cucina la primaria funzione di rendere i cibi digeribili e di operare all'interno di un sistema di vincoli dietetici; il suo avvertimento, la rilettura di Ippocrate, le osservazioni di Mattioli, quanto la spiegazione del procedimento adottato nella preparazione della *panada* e la sua peculiare virtù di nutrimento leggero destinato perciò a fisici 'provati', chiariscono come abbia potuto una ricetta passata dai mangiatori di pane a quelli di polenta recuperare nel tempo le funzioni terapeutiche che i primi gli avevano attribuito. Questo cibo parla il linguaggio di quell'antica cucina.

Il nostro pane quotidiano, di segàla

*Coltivazione e panificazione della segale
tra alta val di Non e val di Sole*

di Marco
ROMANO



Dal luglio all'ottobre del 2004 ho raccolto in 21 interviste gli incontri avuti con 35 persone in 17 paesi dell'alta val di Non e della val di Sole, comprese la val di Pejo e la val di Rabbi. Questo intervento organizza e sintetizza la maggior parte delle informazioni raccolte sulla coltivazione e la panificazione tradizionali della segale. È in effetti un primo sondaggio, una ricognizione orientativa che, ricca di elementi e materiali diversi, inizia a delineare in quei territori oggetti e processi, contenuti e trasformazioni, elementi di interesse e curiosità, correlazioni e ipotesi.

L'età media degli intervistati è di 69 anni e mezzo, l'altitudine media dei paesi è di circa 1300 metri. Le interviste si sono sviluppate attraverso una serie articolata di domande e risposte mirate, intrecciate con le narrazioni libere delle persone; la durata media delle interviste è di circa due ore, con domande rivolte a singole persone, ma perlopiù a coppie o piccoli gruppi – marito e moglie, amiche, parenti, vicini di casa e così via –. Questa è stata una scelta in parte voluta, per far scaturire memorie dialogate, in parte casuale, nata da condizioni oggettive. Ho individuato le domande e gli argomenti delle interviste, incrociando gli spunti più salienti della ricerca di Maget¹, con parti dei capitoli relativi al grano e al pane contenuti in *Il lavoro dei contadini*² di Scheuermeier, integrandoli con tratti del materiale mitografico elaborato da Frazer nel *Ramo d'oro*³ e in parte da Ginzburg in *Storia notturna*⁴.

Nella parte finale delle interviste ho raccolto informazioni di carattere generale sull'alimentazione tradizionale e le sue trasformazioni, materiale di cui, per questioni di spazio, tratto qui sommariamente.

¹ M. MAGET, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, San Michele all'Adige (Trento) - Roma, 2004 (ed. orig. M. MAGET, *Le pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, 1989).

² P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini: cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, 2 voll., Milano, 1996³ (ed. orig. P. SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 2 voll., Erlenbach - Zurich, 1943; Bern, 1956).

³ J.G. FRAZER, *Il ramo d'oro: studio sulla magia e la religione*, Torino, 1990 (ed. orig. J.G. FRAZER, *The Golden Bough. A Study in Magic and Religion*, London, 1922).

⁴ C. GINZBURG, *Storia notturna: una decifrazione del sabba*, Torino, 1995.

La segale (*segàla*, *séghel*, *seghjàla*, *sghjala*) si seminava in autunno, tra settembre e ottobre, a seconda delle zone. Un contadino di Tret precisa il periodo, compreso fra gli «otto giorni prima e gli otto giorni dopo la Madonna di settembre [8 settembre]». La varietà marzuola, meno diffusa, si seminava in primavera, naturalmente a marzo: aveva i grani più sottili e rendeva meno, ma qui tratterò essenzialmente della segale autunnale. Nel campo la semina della segale seguiva generalmente alla raccolta delle patate, mentre dopo il taglio estivo il campo era seminato a grano saraceno, a rape – per fare crauti –, ad avena. Come gli altri seminativi, non era mai coltivata per più di due anni di seguito nello stesso campo, viceversa si alternava con il frumento, l'orzo, le patate e le altre colture.

Dopo la raccolta delle patate, il campo veniva pulito, concimato – non sempre –, arato, seminato, erpicato – una o due volte – o livellato col rastrello. In val di Pejo, per far penetrare un po' più in profondità la semenza, prima si seminava e poi si arava, e nei campi ripidi – la maggior parte –, al posto dell'erpicatura i contadini sarchiavano e livellavano a mano col *zapét*.

Prima della semina, il seminatore o la seminatrice si faceva il segno della croce nel campo, una consuetudine ereditata dagli anziani, che in realtà precedeva molti o quasi tutti i lavori. In una famiglia di Menas, in alta val di Sole, oltre al segno della croce si recitava il Padre nostro.

A Pejo prima di seminare si usava benedire la semenza con l'acqua santa presa in chiesa, oppure i grani, assieme alla stalla e ai locali della casa, erano benedetti nel giorno della festa dei Re magi (Tret). In un caso ho raccolto l'usanza di mischiare alla semenza benedetta con l'acqua santa, foglie di ulivo (Celledizzo). Non ho registrato l'usanza di benedire il campo, perché a questo provvedevano, nei tre giorni che precedevano l'Ascensione, le rogazioni. A volte alla semenza era mischiata della cenere, usata come una sorta di disinfettante. Chi poteva – molto pochi in realtà – usava invece il verderame.

La cenere, raccontano alcuni in val di Pejo e val di Sole, veniva sparsa nei campi all'inizio della primavera per accelerare lo scioglimento della neve (*enterenâr*); questa pratica riguardava essenzialmente i campi dove si seminava la segale marzuola, dove naturalmente in primavera bisognava riportare la terra dal fondo alla cima del prato con una barella (la *ciuièra* o *ciüvéra*). Diversamente da altri seminativi e da altri lavori, per la semina della segale non ho riscontrato una particolare attenzione e importanza-influenza delle fasi lunari: si seminava non appena era il periodo giusto e c'era il tempo per farlo.

La semenza era perlopiù nostrana, ma in alta val di Non alcuni hanno usato talvolta semenza rumena, venostana, o fornita dalle aziende agrarie. In effetti, in Alto Adige si coltivava la varietà *Secale montana*, a

fioritura leggermente anticipata rispetto alla comune. I grani, conservati dal raccolto dell'anno precedente nel banco del grano, durante la semina erano contenuti in una cesta di scorza di nocciolo (*césta*), in un secchio di legno (*sécla*, *sécia*, *cèla*), di metallo (*bandìn*) o più frequentemente in un grembiale grande (la *ghjaida*, *el bigaröl*). La semina era un lavoro importante, un'arte non facile da apprendere. Bisognava preparare e misurare la semenza in base alla grandezza del campo, calcolata in staia, e procedere poi nel campo con un'andatura regolare, senza accelerare o rallentare, per evitare sovrapposizioni o vuoti, e dosare attentamente l'apertura del pugno. La semina era fatta manualmente, a spaglio, procedendo dal fondo verso la cima del campo o partendo dalla testata (*chjavazara*). Era praticata pressoché indifferentemente sia dalle donne che dagli uomini; in val di Pejo era un po' più frequente che fossero le donne a seminare, e i lavori erano spesso distribuiti così: le donne seminavano, gli uomini aravano, i bambini tenevano le bestie da tiro (le *giontüre*). Peraltro erano quasi sempre gli uomini a seminare in alta val di Non, dove la tecnica era un po' diversa, verosimilmente per la maggiore estensione media dei campi. Mentre nei campi in pendenza, come si è detto, si cominciava a seminare procedendo dal basso verso l'alto, in alta val di Non, dove c'erano campi relativamente più pianeggianti ed estesi, si facevano le cosiddette *man* o *pørchje*, ovvero si delimitavano con delle frasche, dei rami o della paglia, delle strisce di terreno della larghezza coperta con una manciata di semina. Naturalmente si aveva cura che la semenza fosse distribuita in maniera uniforme, e perciò nel campo si facevano spesso due passaggi.

Le piantine germinavano e crescevano nel giro di circa una o due settimane. C'era l'usanza di far pascolare il campo dalle pecore o dalle capre, già a ottobre o dopo Ognissanti, quando il bestiame era libero. Il pascolo delle pecore o delle capre nel campo di segale, secondo un contadino di Tret, doveva avvenire solamente quando il terreno e le piantine erano gelati, per evitare che queste fossero estirpate. Secondo una donna di Termenago, questo pericolo non c'era, perché la pianta sviluppava rapidamente il cespite. Se le piantine erano cresciute bene, un contadino di Miauneri di Tregiovo le tagliava con il falchetto per integrare l'alimentazione dei maiali.

Dopo il riposo invernale, durante il quale «*neguni se n curava dela segàla*», le piante riprendevano la crescita, si sviluppavano e giungevano quindi a maturazione, a seconda delle zone, tra luglio e agosto, epoca della mietitura. Durante la crescita non erano generalmente necessari lavori o cure particolari. Talvolta, in determinate annate o se la semina era stata rada, si provvedeva a estirpare qualche infestante, vecchia, gramigna o altro. Prima che si avvicinasse il periodo della maturazione, era indispensabile mettere nel campo uno o più spaventapasseri, legati a un palo in modo che col vento potessero girare; a volte potevano essere anche muniti

di pezzi di lamiera che, col vento, facevano rumore. La segale è descritta da tutti come una pianta poco soggetta a particolari inconvenienti legati alla coltivazione e/o alle condizioni climatiche, come pure alle malattie. Tuttavia poteva succedere che le piante, a causa di tempo avverso, piogge intense o nevicate tardive, soprattutto durante i cosiddetti *setóni* (7, 17 o 27 maggio), si allettassero, cioè si piegassero fino a terra, dopo di che era possibile che da uno o più chicchi cominciassero a germogliare (*rebutàr*) nuove piante, che indebolivano quella principale e complicavano il taglio. A questo proposito, l'unico proverbio certo che ho potuto raccogliere sulla segale diceva che erano «*benedéte quéle segaléte che di magio si tròvan baséte*» (Tret). Poteva capitare che alcune spighe fossero *fule*, cioè vuote, prive di grani, a causa di gelate tardive o perché contaminate dalla carie delle cariossidi, oppure fossero attaccate da una muffa grigio-nera, che in alta val di Non era detta *prontech'*, causata da un fungo chiamato carbone della segale (*Urocystis occulta*). Per questa ricerca, però, la malattia più interessante era sicuramente quella causata dalla *Claviceps purpurea*, un fungo che determinava la comparsa sui grani di piccoli corni di colore nero-violaceo, da cui il nome di «segale cornuta». È una malattia in realtà ricordata in maniera non sempre nitida e da poche persone, soprattutto di Pejo. Alcuni chiamano la segale cornuta *segàla mata*⁵; per altri invece, la *segàla mata* è una pianta parassita della segale, che le si avvolge intorno soffocandola, oppure è la pianta che, prostrata a terra, ha germinato di nuovo. Per altri ancora la segale cornuta non è altro che la muffa di cui ho già riferito. Chi ha le idee piuttosto chiare è invece una contadina 'acculturata' di Termenago, amante della lettura e 'istruita' dal figlio agronomo. Sa che dalla segale cornuta è possibile estrarre l'LSD, un potente allucinogeno; ricorda che la madre e le donne anziane *sti ani* dicevano che la cornuta aveva proprietà abortive, e in effetti era conosciuta fin dall'antichità come pianta abortiva e in seguito ostetrica. In ogni caso, i corni venivano eliminati con le operazioni di battitura, setacciatura e pulitura, quindi le possibilità che potessero contaminare la farina erano assai ridotte e trascurabili. I contadini li scartavano e li buttavano nella concimaia, oppure li davano alle galline o ai maiali. Nessun testimone ha ricordi di esperienze o di memorie antiche d'intossicazioni, malanni, aborti o allucinazioni da segale cornuta. Alcuni – a Pejo e Termenago – raccontano però che da bambini provvedevano scrupolosamente alla raccolta dei corni, che venivano poi venduti per qualche centesimo. Sia prima che dopo la Seconda guerra mondiale i corni erano infatti ricercati da merciaioli ambulanti, che li acquistavano dai contadini per poi rivenderli, probabilmente a farmacie e/o laboratori farmaceutici⁶.

⁵ La segale cornuta in francese è detta popolarmente *seigle ivre* (segale ubriaca); in tedesco *Tollkorn* (grano pazzo); si veda C. GINZBURG, *Storia notturna*, cit., p. 285.

⁶ La segale cornuta era usata come tonico dell'utero dopo il parto e come vasocostrittore nelle emorragie uterine. A dosi farmaceutiche stimola infatti la contrazione della muscola-

Su 21 interviste, un solo testimone, in alta val di Non, ricorda vagamente di aver sentito nominare nei *filòdi* uno o più spiriti protettivi della segale. Ne parla come di creature simili agli gnomi o agli elfi. Nell'approfondire l'argomento, trova che questo spirito avesse un ruolo e un potere simili e accostabili a quelli del *deus ex machina* della tragedia greca, ovvero la capacità di risolvere situazioni critiche e inestricabili, in questo caso, evidentemente, legata alla coltivazione. Più avanti, individua lo spirito nel «lupo della segale» di cui ha scritto Frazer⁷. Interrogato sulla conoscenza e/o la memoria di spiriti o figure protettive della segale, più di un contadino ha invece nominato gli spaventapasseri. È un dato abbastanza interessante, per il passaggio diretto, per la trasposizione immediata e spontanea da elementi immaginifici e spirituali a manufatti concreti e reali. Non ho invece raccolto alcuna credenza riguardante le prime o le ultime spighe tagliate, come pure riguardo ai primi o agli ultimi covoni legati⁸, mentre in alcuni casi (Tret, Castel Vasio) è emersa l'usanza, dopo il taglio, di appendere in casa, o sotto un crocefisso lungo le strade di campagna, mazzetti di segale e di altri cereali in funzione di ringraziamento e ricordo. In una mia precedente ricerca, un contadino di Tret aveva riferito che la conservazione in casa di mazzetti di segale, o di altri cereali, aveva concrete funzioni di protezione.

Quando la paglia e la spiga della segale assumevano un caratteristico color giallo oro e i grani erano duri, era segno che la pianta era giunta a maturazione. A seconda delle zone interessate dalla ricerca, maturava e si mieteva tra gli ultimi di giugno e i primi di luglio e il mese di agosto. I riferimenti, in alcuni casi, sono le feste dei santi: San Pietro (29 giugno) a Rumo; dopo San Rocco (16 agosto) a Pejo. Era necessario fare presto, perché un ritardo nella mietitura avrebbe significato la caduta dei grani dalla spiga, e perciò si ingaggiavano aiutanti (*le òpere*). Donne e uomini che aiutavano nella mietitura – o in altri lavori – non erano quasi mai pagati; lo scambio di manodopera e l'aiuto reciproco erano consuetudini radicate e garantite.

La mietitura cominciava la mattina molto presto, intorno alle quat-

tura liscia e quindi anche dell'utero. Dopo il parto l'utero può rimanere atonico e la segale serviva proprio per facilitarne l'assettamento, anche in campo veterinario. Al contrario, a dosi forti diventa abortivo per eccessiva stimolazione. Nel passato il consumo di farine contaminate da segale cornuta ha provocato in diversi paesi europei vere e proprie epidemie, note con il nome di ergotismo, che si manifestava sotto due forme. Una cancrenosa, che poteva complicarsi fino al ricorso ad amputazioni – sempre che non avvenissero amputazioni spontanee –, e una convulsiva, che dava luogo a contrazioni muscolari dolorose, convulsioni, allucinazioni e alterazioni della psiche, talvolta fino a esiti letali. La segale cornuta fu usata nei riti d'iniziazione dei misteri eleusini. Per un approfondimento tra storia e magia, si vedano C. GINZBURG, *Storia notturna*, cit., pp. 284-285; P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, 1980, pp. 126-130.

⁷ J.G. FRAZER, *Il ramo d'oro*, cit., pp. 537-541.

⁸ *Ibidem*, pp. 482-495.

tro. A una donna di Celledizzo che vive a Salobbi, prima di cominciare a mietere la madre faceva fare il segno della croce e recitare due preghiere. In val di Pejo era un lavoro quasi esclusivamente femminile; in alta val di Non interessava sia le donne che gli uomini, perché la tecnica e gli strumenti, soprattutto in epoche più recenti, erano decisamente diversi.

In val di Pejo le donne – a Pejo gli uomini in agosto erano già impegnati nello sfalcio dei prati di monte – mietevano (*cöver, seslâr*) con il falcetto (*sésła, sièsła*), afferrando con la mano alcune piante (*mandèle*) e formando subito le andane, le strisce. Generalmente nei campi in pendenza si cominciava a mietere dal basso e si procedeva verso l'alto. Il lavoro poteva essere più complicato se le piante si erano piegate a terra in direzioni diverse, alle quali bisognava adattare il lavoro, oppure quando era necessario cominciare dall'alto e procedere verso il basso, il che comportava una fatica maggiore. Un volta mietuto il campo e formate le file, si procedeva alla legatura con la stessa paglia della segale – mediante una specie di mezzo nodo quadro – e con più *mandèle* si formavano i covoni (*cöf, ciöu, mandèle*). Mediamente uno staio di segale – a Pejo 550 metri quadrati, a Rumo 460 – veniva mietuto da due donne in circa due o tre ore, cui si aggiungevano un'altra ora od ora e mezza per la legatura. Non sempre era praticata la spigolatura, alla quale a volte provvedevano i bambini, magari gareggiando tra loro. Una volta formati tutti i covoni, si provvedeva subito al carico sul carro – talvolta i covoni rimanevano nel campo a finire di maturare –, con le spighe rigorosamente rivolte all'interno. Se il campo era vicino a casa o inagibile con il carro, i contadini trasportavano i covoni sulla schiena o con una gerla.

In alta val di Non, a partire circa dagli anni tra il 1927 e il 1930, gli uomini cominciarono a mietere con la falce armata, munita cioè, tra la lama e il manico, di un supporto arcuato in legno, corredato o meno di una lamiera o di una stoffa dura. La falce armata contemporaneamente alla mietitura permetteva il raggruppamento regolare delle spighe; le donne seguivano col falcetto per mietere qualche spiga rimasta e per aiutarsi nel formare i covoni. Alcuni, specie in alta val di Non o val di Rabbi, se il tempo lo permetteva formavano con tutti i covoni un unico grande covone, chiamato *bolentón*, munito sulla cima di uno o più covoni a guisa di cappello. Una persona di Fondo ricorda che, prima dell'introduzione della falce armata, usata come si è detto dagli uomini, erano le donne a mietere con il falcetto. Naturalmente c'erano mietitrici più o meno brave, e queste ultime godevano di grande considerazione nel paese, erano ricercate: «C'era la gerarchia anche nella miseria». Se una mietitrice brava lasciava indietro una o più altre, si diceva che «*ghjà fat l ortèl*» a un'altra, cioè le ha creato un piccolo orto intorno. Naturalmente il fatto era presto risaputo in paese e diveniva fonte di valutazioni e commenti.

Durante la mattina, verso le 9 o le 9.30, si faceva merenda, in casa se il campo era vicino, nel campo se era lontano. Si mangiavano quasi

ovunque pane di segale duro, formaggio e prodotti del maiale – speck, lucaniche, pancetta, ossocollo, *mortandèle*. I salumi infatti erano generalmente consumati durante i periodi di maggior lavoro nei campi, nei prati di monte o nel bosco. Come bevande si usavano caffè d'orzo, caffelatte, birra di propria produzione, acqua, vino. Merende particolari erano a base di minestra d'orzo con latte e pane di segale (Rumo), *gnòchi malmaridadi* (fatti con farina e uova) in brodo, mischiati a *pizàtoi* (patate a pezzi) e formaggio, il tutto contenuto in una gavetta (*gamèla* – Pejo); patate e ricotta (*poina*) affumicata (Piazzola di Rabbi); patate arrostiti e polenta, oppure gnocchi di patate (Malé, Rabbi); zuppa, brodo, oppure acqua calda con burro arrostito e formaggio (Menas).

Una volta giunti a casa o nel maso, i covoni venivano afferrati con una forca di legno a due rebbi (*el forcolòt*) e innalzati manualmente attraverso l'abbaino (*bochèr, bocér*) o usando una carrucola (*cirèla, cighjanuèla*), per immagazzinarli nelle soffitte (*spléuze, uèune, somasuèi*), in piedi, addossati l'un l'altro a un palo o a un travetto e sostenuti, tra una fila e l'altra, da una o più pertiche, in maniera che le spighe prendessero aria. Sulle soffitte i covoni restavano a essiccare fino ai mesi autunnali. Coi primi giorni piovosi i covoni venivano portati nell'aia (*ara, somàs*), precedentemente pulita e a volte contornata dalle lenzuola del fieno per evitare la dispersione dei grani. Nell'aia si procedeva alla battitura in coppia delle spighe dei covoni (*scodiciàr, scoàr*). La battitura, naturalmente manuale, permetteva il distacco dei grani dalla spiga e avveniva usando essenzialmente due sistemi diversi. In val di Pejo, val di Rabbi e alta val di Sole si afferravano i covoni e si battevano le spighe su un'apposita panca di legno (*banca, banchja da scodiciàr*), mentre in alta val di Non su un grande cesto di vimini (*bèna*) capovolto. Successivamente si accantonavano i grani, si slegavano e si stendevano sul pavimento i covoni e si trebbiava in gruppo, alternandosi ritmicamente, usando il correggiato (*fléi, flèr*), per distaccare i grani residui. Usando una forca di legno o un rastrello si separavano i grani dalla paglia; successivamente, per separarli meglio dalla paglia era necessario setacciare i grani scuotendo circolarmente un setaccio, (*sdrac, stac, rac*), e in ultimo, per pulire infine i grani dalla pula e dalle impurità (*ólve, barboi, bule*), si sfruttava l'azione del vento combinata con quella del vaglio (*chiblo, val*), lanciando in aria o facendo cadere su di un lenzuolo i grani che, più pesanti della pula, si separavano da questa, portata via dal vento. Quest'ultimo procedimento (*trar a l'òra*) era usato per lo più in val di Pejo e in alta val di Sole, anche se, nelle famiglie con una certa sostanza, non era escluso l'uso del mulino a vento, più ampiamente usato in alta val di Non. Il mulino a vento in alcuni casi (Rumo) era acquistato tra parenti, usato in comune e prestato gratuitamente ad altre famiglie.

In sostituzione di tutte queste lunghe e laboriose operazioni, a partire dal dopoguerra (1948-1950), qualche contadino acquistò, singolarmente

o in società con altri, la trebbiatrice (*màchina da bater*), che veniva poi fatta girare di famiglia in famiglia e usata quindi collettivamente, talvolta in forma gratuita o dietro il consueto scambio di favori e aiuto, talvolta pagando il lavoro a ore. Le trebbiatrici alleggerirono e accelerarono notevolmente il lavoro, in quanto effettuavano tutte le operazioni descritte in una volta sola, compresi l'insaccamento dei grani e l'imballaggio della paglia. Talvolta qualche proprietario di una trebbiatrice non si limitava al prestito nel proprio paese, ma girava nella valle come ambulante. È il caso di un contadino di Celledizzo in val di Pejo o di un gruppo di proprietari di Coredò, una sorta di piccola società che girava in val di Non.

Alla fine delle operazioni descritte, si otteneva la separazione dei grani dalla paglia e dai resti. I grani erano misurati a staia – uno staio misurava 20 chilogrammi a Pejo, 18 a Rumo – e se ben secchi venivano insaccati e pronti per essere consegnati al mugnaio; quelli riservati alla semina dell'anno successivo erano invece conservati in uno degli scompartimenti dell'arcile o cassamadia (*banchja dal gran, archja*).

La paglia era un prodotto molto importante, aveva un suo prezzo di scambio e si prestava a usi diversi. Tagliata a lunghezze variabili con la trinciaforaggi (*màchina dal zót*) e mischiata al fieno, serviva ad alimentare il 'manzolame', i muli, i cavalli, raramente le vacche da latte. Era usata come lettiera (*farlèt*) per il bestiame, da sola o mischiata con aghi di larice o abete (*dasìn, patiuc*). Serviva per riempire i pagliericci – è lunga, sottile e più morbida di quella di frumento –, usati talvolta fino agli anni Sessanta e anche oltre (Miauneri di Tregiovo). Si usava, come detto, per legare i covoni, ma anche per fare spaventapasseri, pupazzi di carnevale e qualche volta, l'ultimo dell'anno, per confezionare bambolotti e giochi. Era ricercata dai seggiolai (*careghéti*) per impaginare sedie, e la migliore era la paglia di segale marzuola, più tenera e malleabile. L'uso che per i suoi aspetti simbolici ho trovato più interessante, è senz'altro quello registrato a Menas, in alta val di Sole. In autunno era necessario concimare (*ledàr*) i prati. Nei prati più erti erano i ragazzini dai sei ai quindici anni a farlo, trasportando sulle spalle ceste piene di letame. Tra il collo e le spalle, per proteggersi, mettevano dei sacchi riempiti di paglia di segale. La sera, a fine lavoro, bruciavano la paglia.

«La séra i svoidava i sachi e l'era na consolaziòn brusàr sta paia, tuti i pòpi intòren a cantàr, e i brusava la paia».

Gli scarti, mischiati ad altro cibo, erano usati generalmente per l'alimentazione dei maiali e delle galline, talvolta nei beveroni, raramente per altro bestiame. In sintesi, nelle aree interessate dalla ricerca la pianta di segale è risultata essere sfruttata in ogni sua parte, anche, come nel caso della segale cornuta, in quelle malate. Anche una malattia della pianta poteva essere fonte di un sia pur minuscolo vantaggio economico.

Quando i grani erano perfettamente secchi, in autunno inoltrato,

potevano essere ritirati dal mugnaio, che si recava nelle case, prelevava i grani insaccati, li portava al mulino e li macinava, restituendo al proprietario, a seconda degli accordi, una o talvolta due scelte di farina – fiore e seconda –, la crusca e il cruschello (*farinèta, zopèl, granzöi*). Illustrerò gli usi di questi prodotti più avanti.

Il pagamento del mugnaio avveniva sempre in natura, ovvero egli tratteneva per sé una certa quantità di farina⁹ (*montura*). Il mugnaio, a causa del suo ruolo, era talvolta oggetto di complimenti, molto più spesso di commenti tra il rancoroso e il sarcastico, i più ricorrenti dei quali erano: «Cambiare mugnaio era come cambiare ladro»; «Non si sapeva mai quanta farina si tratteneva»; «*Molinàr ròba farina*»; «Era l'ultimo che moriva di fame». Anche per questo, a partire dal dopoguerra, un po' ovunque diversi contadini acquistarono, in società tra parenti o amici, piccoli mulini elettrici a motore. Anche in questo caso l'uso poteva essere collettivo e regolato da scambi di favori. La macinazione casalinga non eguagliava naturalmente quella fatta al mulino, venne usata più che altro per ottenere cibo per il bestiame, mentre per la farina da pane i contadini continuarono a rivolgersi ai mugnai. Nella località Miauneri di Tregiovo sette contadini decisero di acquistare e gestire in società un mulino semiabbandonato. Ogni contadino, a turno, andava al mulino e macinava la propria farina e tutti contribuivano alla manutenzione del manufatto e dei macchinari. Questo tipo di gestione è durato fino a circa gli anni Ottanta. A Lauregno, vicino Tregiovo, ma in provincia di Bolzano, c'erano cinque mulini che funzionavano secondo questi accordi e uno solo era di un unico proprietario.

Usi dei prodotti della macinazione

La farina si usava:

- per rinnovare il lievito e fare pane - a Pejo, mista a farina di frumento, anche per altre preparazioni, quali pasta, torte lievitate, nella *minèstra da lat* e per la zuppa di *frigolòti*; per preparare le bracciatelle (*brezdièi*), specie di ciambellette (Miauneri di Tregiovo);
- per fare colla - si usava anche a scuola e per attaccare avvisi; mastice per vetri, impasti collosi per fugare fessure e crepe dei fornelli a olle (Termenago);
- mischiata a farina di senape, come impiastro nella cura della sciatica (Menas);

⁹ Una donna di Rumo ricorda che da due staia di grano ricavava uno staio e mezzo di farina e il resto di crusca e cruschello. Un uomo di Pejo ricorda che un mugnaio un po' bigotto aveva messo sul coperchio della cassa della farina l'immagine della Madonna, alla quale ogni tanto chiedeva: «*Che dis pò Madonina, n togo amò na cazolina?*» («Che ne dici, Madonnina, ne prendo ancora un mestolino?»).

- mischiata con l'acqua, per preparare beveroni coi quali abbeverare e nutrire le vacche dopo il parto, ma anche per svezzare vitelli e maiali.

La crusca si usava:

- cosparsa sulle pezze stese sulle assi del pane, per non fare attaccare i pani crudi;
- nei beveroni, come nutrimento per le vacche, specie dopo il parto;
- come alimento per maiali e galline, o sparsa sul fieno e leggermente inumidita, come cibo *da lechiàr* per le vacche.

Il cruschello (*farinèta, zopèl, granzöi*) si usava:

- nell'alimentazione del bestiame, in particolare di maiali e vitelli;
- per preparare e cuocere, dopo il pane, le bracciatelle (*bracidèle* - Pejo), fatte anche di *zopèl* di frumento (Comasine);
- per preparare e cuocere, dopo il pane, i *còcoi* (Termenago), sorta di piccoli pani non lievitati, alti circa due centimetri, tagliati a quadretti, da mangiare subito perché duri, poco o per nulla lievitati, color marrone, simili nell'aspetto alla cioccolata; erano fatti anche di *zopèl* di orzo (Menas);
- cosparso sulle pezze stese sulle assi del pane, come la crusca, per non fare attaccare i pani crudi.

La panificazione

Avveniva nelle case dotate di forni e assicurava la scorta di pane di segale per tutto l'anno. L'uso dei forni e dei locali della panificazione era in comune per gruppi di famiglie. Quasi dappertutto tuttavia, di tanto in tanto o anche ogni giorno, a seconda delle famiglie, ma principalmente in quelle più abbienti e/o se il raccolto di frumento era stata buono, si cuocevano nel forno del focolare pane fresco, oppure torte lievitate e salate di farina di frumento o di frumento e segale (*levade, tórtè da levà*). Il frumento era usato anche per fare pasta, gnocchi, minestre, ma non era sufficiente per avere pane tutto l'anno. Nella quasi totalità delle zone interessate dalla ricerca, la coltivazione e la produzione della segale erano più facili e maggiori di quelle del frumento. Il pane di segale rispondeva anche a dei criteri di economia e praticità: veniva preparato sempre due volte l'anno, solo talvolta una, o tre e più, a seconda della quantità disponibile di farina, e poteva essere essiccato e poi consumato duro, o fatto rinvenire nel caffelatte, nelle minestre e nei brodi, conservando un sapore e una commestibilità più che buone.

Del resto il consumo di pane bianco era comunque limitato, e l'acquisto dai pochi prestinai nei territori indagati era raro e assai misurato. Il pane di frumento era acquistato e consumato dalle pochissime famiglie benestanti o quando in casa c'erano ammalati. Le narrazioni riguardo a questi argomenti sono esplicite: se qualcuno andava in bottega a comprare

pane bianco (*i vèci* – filoni di pane – o *le bine* – quattro pani attaccati), si sentiva dire: «*Chi gàs pò de maladi n casa?*». Con quattro filoni di pane bianco ne aveva abbastanza tutto il paese: «*Alóra i crompava el pan a un che l era dria a mórer*» (Comasine). Oppure, c'è il ricordo di una donna che passava una volta in settimana con una gerla di pane «*e a bòte no l'era nanchja bona n vénderlo tut, nò*» (Miauneri di Tregiovo). La trattazione dell'uso della farina di frumento per fare pane e altre preparazioni (bracciatelle o *rodèle* per le nozze, *gnòchi n toc*, *tórta da anzane*, bambocci per i bambini a Santa Lucia, pane bianco per il ciabattino o il sarto in casa, pane di frumento o misto segale per chi aiutava durante la *montesón*), richiederebbe ampi spazi, tuttavia è necessario sottolineare almeno che l'uso del pane di segale o del pane di frumento marcava abbastanza nettamente una diversità economica, sociale e culturale tra contadini e non – i senza terra –, e fra contadini piccoli, medi e grandi, e che l'uso del pane di frumento aumentò sensibilmente per tutti a partire dal dopoguerra.

La panificazione del pane di segale era di tipo familiare e quindi, come tutte le preparazioni culinarie, era caratterizzata da un gran numero di varianti, sia tra paese e paese che tra famiglia e famiglia. Cercherò quindi di mettere in luce, per quanto possibile, da una parte gli elementi comuni e maggiormente ricorrenti, dall'altra gli elementi di diversità e discontinuità. Un tratto comune è, ad esempio, il frequente riferimento a donne anziane – madri, nonne, zie – dotate di particolari conoscenze ed esperienza, che spesso venivano chiamate da varie famiglie per panificare e/o sorvegliare e dirigere tutte le fasi della panificazione, dalla preparazione dei lieviti, alla misurazione degli ingredienti, all'impastamento, alle lievitazioni, all'accensione e al riscaldamento del forno, all'infornata e sfornata e così via. «*Ghèra na dònna specialista qua ... i la ciamava tuti*» (Pejo); «Erano due zie e poi c'era anche mia sorella più anziana» (San Bernardo di Rabbi); «*A mpastàr l'è sèmpro stà quèla fémena lì c'à mpastà*» (Comasine). Alcune di queste donne, solamente guardando la consistenza dell'impasto, dicevano se era pronto o meno per cominciare a formare i pani.

Il pane di segale veniva preparato per lo più in primavera e autunno – fra marzo e giugno, fra ottobre e novembre, il più delle volte a maggio e ottobre. La preparazione del lievito (*far i levadi, el levà*), l'impastamento e tutte le fasi della panificazione avevano luogo generalmente nella *stua*, la camera da letto, in cui c'era la stufa, (*fornèl a óle*); solo in pochi casi queste operazioni avvenivano direttamente nella cucina, ad esempio a Castel Vasio e Tret. Dalla camera da letto, che come si vedrà doveva essere occupata da diversi utensili, in qualche caso venivano tolti i letti e qualcuno della casa dormiva per uno o più giorni in un'altra stanza. La scelta della *stua* come locale per la preparazione dei lieviti e per la panificazione, era dovuta, naturalmente, all'esigenza di usufruire di un locale ben caldo, asciutto e a temperatura pressoché costante. La stufa

veniva perciò accesa e riscaldata per tempo, fino a ottenere la temperatura desiderata nella stanza.

La panificazione per se stessi e/o per altre famiglie durava per più giorni, anche una settimana o più (Pejo); molti cercavano di scegliere o comunque preferivano panificare in giornate asciutte e senza vento, perché era opinione abbastanza comune e diffusa che il vento e l'umidità non favorissero una buona riattivazione del lievito e una buona lievitazione dell'impasto e dei pani: «*I panéti i da giò se vèn el vènt*» (San Bernardo di Rabbi); «*I se stremis*»¹⁰ (Miauneri di Tregiovo); «Se era un giorno ventoso non facevano nessuno il pane, no» (Rumo). Non ho riscontrato particolari attenzioni o credenze circa l'influenza delle fasi lunari.

Salvo pochi casi, si usava lievito secco naturale – conservato in casa, in un posto asciutto e in un recipiente di legno, di coccio o in un cartoccio –, e ricavato da una porzione di pasta di pane appositamente lasciata da parte dalla panificazione precedente. Il lievito veniva posto in un recipiente e messo a bagno (*en muèia, en miza*) con acqua tiepida non salata, poche ore prima dell'impastamento, ma talvolta anche due giorni prima (Termenago) o tre (Rumo). Poteva essere prestato in cambio di due o tre pani cotti (Termenago). La preparazione del lievito poteva avvenire anche direttamente in un angolo della madia (*panara, panèra, panerìn*). Tutte le operazioni avvenivano vicino alla stufa.

Anche gli orari della panificazione erano variabili. Le testimonianze più ricorrenti dicono che, una volta sciolto, la sera intorno alle 6 o alle 6.30 (Tret), oppure dopo cena, verso le 7 o le 8, dopo aver munto (Rumo, San Bernardo di Rabbi), al lievito si univa una piccola quantità di farina, la si lavorava un po' e poi si copriva l'impasto con un telo. Era la prima lievitazione.

Una misura delle quantità poteva essere «tre staia di farina per ventisei-venisette tavole» (Menas). Nessuno ricorda il numero di secchi (*chjaucidrièi*) di acqua e la quantità di lievito necessari; sembra in effetti di capire che lo sapessero solo le donne esperte.

Si lasciava riposare l'impasto per circa un paio d'ore, poi si aggiungevano dell'altra farina e dell'altra acqua, si lavorava l'impasto («*i fava na bèla mosarèla*»), lo si copriva di nuovo e si lasciava che lievitasse fino a circa le 3 o le 4 di mattina. Questi rinnovi del lievito potevano essere due o tre. Verso le 3 o le 4 di mattina cominciava l'impastamento vero e proprio. Si svuotava, allargandola nella *panara*, la quantità di farina stabilita, ad esempio tre staia, poi si metteva al centro la pasta lievitata e si cominciava a mischiare aggiungendo acqua tiepida salata, fino a ottenere un impasto denso, «*e dòpo bisognava sbàtterla bene, seguitare con le braccia ad andare giù, e pinfe e ponf, e su co sta pasta. Era di quelle sudate!*».

¹⁰ «Si spaventano». Più avanti, a proposito di pani non ben lievitati, si riporterà la frase «*I ciapa la müla*», cioè «s'intestardiscono». Il pane, alimento vivo e vitale, si 'comporta' come un essere vivente e ne riceve le caratteristiche.

Bisognava sbattere l'impasto da una parte all'altra per un buona mezz'ora o anche un'ora, per mischiare bene gli ingredienti. Quando l'impasto era pronto, soffice, privo di grumi di farina, lo si livellava, si disegnava con le dita una croce sull'impasto e lo si copriva con l'asse del pane, con il coperchio della *panara* o con un telo. L'impasto coperto lievitava così per un tempo variabile tra le due e le sei ore, oppure, prima di cominciare la formazione dei pani, l'impasto poteva lievitare per due o tre ore ed essere poi ripreso e impastato di nuovo. L'impastamento era faticoso: «C'era una donna con un asciugamano ad asciugare le gocce del sudore, che non vadano giù nella *panara*».

All'impasto potevano essere aggiunti cumino di monte o di campagna (*àgnesi* o *chjarièi*).

La preparazione del lievito, il rinnovo e l'impastamento erano quasi ovunque competenza delle donne: *«Impastavano mia nonna e sta donna ..., gli uomini non c'entravano»* (Castel Vasio). Talvolta invece impastavano sia le donne che gli uomini, che si mettevano a torso nudo (Pejo). Generalmente impastava una persona sola che si dava il cambio con un'altra, raramente impastavano due persone contemporaneamente, e si passavano ripetutamente l'impasto da una parte all'altra della *panara* (San Bernardo di Rabbi).

L'impasto e il pane: preghiere, segni e disegni

Il segno della croce e le preghiere, come si è detto, erano pratiche comuni e ricorrenti all'inizio di ogni lavoro e non c'erano preghiere specifiche per il pane. Una donna di Comasine mentre impastava recitava e faceva recitare due Ave Maria o il Padre nostro.

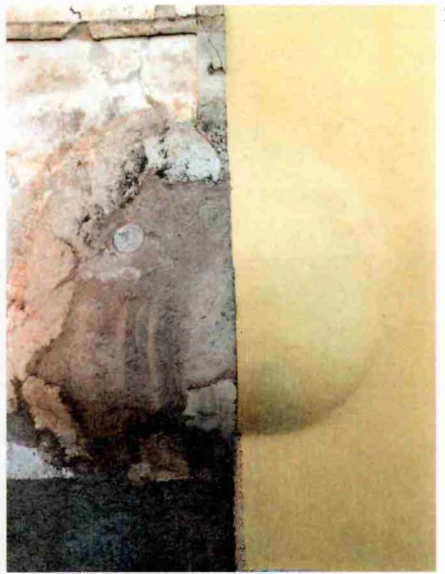
La croce disegnata sull'impasto, a volte incisa in profondità, era una pratica diffusa. Oltre all'evidente simbologia cristiana, aveva anche una valenza pratica, sulla quale però i pareri talvolta non concordano. Se per alcuni infatti la lievitazione dell'impasto faceva aprire la croce, per altri invece la faceva scomparire: rappresentava comunque un segno indicativo del livello e della qualità della lievitazione. La croce faceva 'lavorare' meglio il lievito: diversamente, l'impasto avrebbe lievitato solamente in mezzo (Pejo).

Sull'impasto, «più che la croce, ho visto fare il pesce; ... ogni cosa che facevano doveva entrarci un rito religioso» (Fondo). Anche a Miaurneri di Tregiovo c'è il ricordo certo della croce e/o di un pesce disegnato sull'impasto, mentre un testimone di Tret racconta che sua madre con *en spazét* e l'acqua santa benediva l'impasto nella *panara*, perché lievitasse e si cuocesse bene. Testimoni di Piazzola di Rabbi, invece, dicono che «*no benediven niènte nò, pensaven demò a lavoràr*», mentre altri, a Menas, sull'impasto non facevano la croce, «ma il volte da un angolo all'altro della *panèra*, ... la moltiplicazione dei pani ... *Quel che fava me mama, l'ài sèmpro fat*».

1



2



3



4



1. Dovenà, alta val di Non.

2. Fondo, alta val di Non.

3. Miàuneri di Tregiovo, alta val di Non.

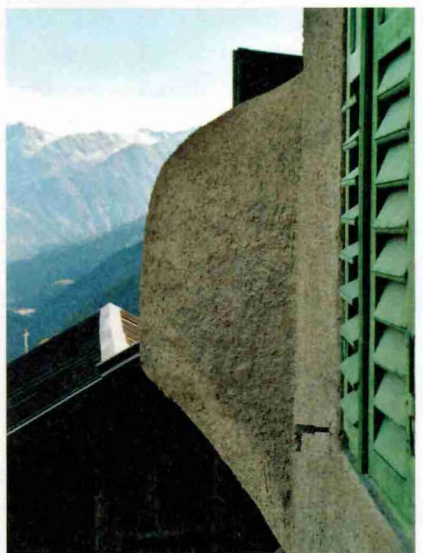
4. Ortisè, val di Sole.

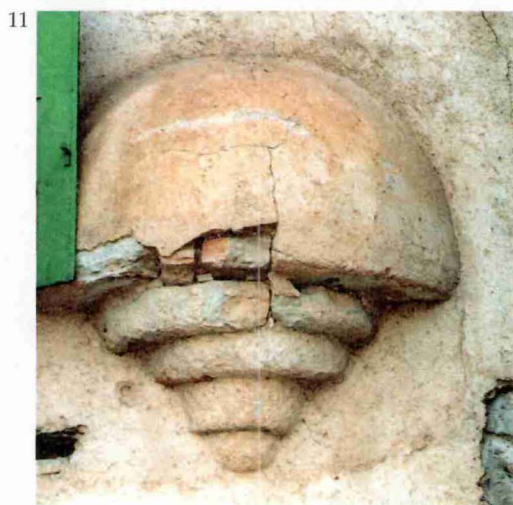
5-6. Pejo, val di Pejo.

5



6





7.-8. Corte Inferiore, Rumo, alta val di Non.
9. Piazzola di Rabbi, val di Rabbi.
10.-11.-12. Salobbi, alta val di Non.

La preoccupazione maggiore durante ogni fase della panificazione era quella di conservare il caldo all'interno della *stua* ed evitare sbalzi termici. L'importanza del calore fa scaturire, se non dei divieti veri e propri, almeno un'attenzione particolare a evitare di aprire e chiudere la porta della *stua*, il che avrebbe potuto creare delle correnti d'aria pericolose per una buona riuscita della lievitazione dell'impasto e dei pani messi a riposare e lievitare sulle assi. «*I ciapa la müla*»: se i pani «s'intestardiscono», non lievitano (Termenago). Questa attenzione alla chiusura della porta interessava in particolare i bambini e talvolta diventava un vero e proprio divieto: «*No podéven nar énter noi nò, niènte nò; ghjèra énter trei o cater fème che laorava e basta, chiuso, le serava la pòrta*» (Dovena). I bambini, per la loro naturale vivacità, avrebbero potuto toccare, urtare o addirittura far cadere la *panara* o i cavalletti ai quali erano poggiate le assi con sopra i pani crudi. Ai bambini era permesso entrare solo a cottura avvenuta, e questo probabilmente spiega perché fosse abbastanza diffusa la pratica di confezionare dei pani a forma di bambole o pupazzi, che potessero in un certo qual modo compensarli. Il divieto per i bambini era diffuso ma non vigeva ovunque, rientrava evidentemente in quelle che definirei le diverse dinamiche espresse nelle varie famiglie. Del resto era talora esteso indistintamente a chiunque e sottolineava ancora una volta la peculiarità femminile a fare pane: «*Apéna quèle dòi fémene che fava su nava ent e la càmera, e basta!*» (Menas).

Per quanto riguarda credenze relative alle donne mestruate, ho riscontrato solo lievi tracce del divieto d'impastare («Era una diceria» – San Bernardo di Rabbi), mentre non è emerso alcun divieto ad assistere alla panificazione.

Questi divieti o restrizioni, e le credenze relative, sembrano essere più legate alla raccolta di piante e fiori, e in tempi più recenti alla preparazione della maionese o a «farsi i capelli». Testimoni di Menas ricordano il divieto di panificare per le donne «gravide», mettendolo però in relazione alla fatica del lavoro.

Fare il pane, salvo qualche caso (San Bernardo di Rabbi), il più delle volte non è raccontato come un momento di particolare socializzazione, ma piuttosto come un momento di lavoro e fatica, in cui s'impone nettamente la necessità di fare bene, rispettando regole, orari e processi. Dalle interviste non sono emersi elementi e segni caratteristici e precisi di convivialità o di festa, collegati invece, da una donna di Comasine, all'uccisione e alla lavorazione del maiale: «Almeno quel giorno facevano una bella padella di spezzatino». Una forma di socializzazione, come si vedrà, è nell'uso del forno e della *stua* esteso a parenti e paesani: una condivisione da parte di gruppi – ma non collettiva di un'intera comunità come nella ricerca di Maget – di strumenti, spazio e tempo.

Dopo i segni propiziatori sull'impasto e la copertura della *panara*, l'impasto riposava alcune ore. Successivamente si prendeva con un piccolo mestolo o una paletta di legno un po' di pasta, si disponeva sull'asse del pane e si lavorava con ancora un po' di farina, formando un rotolo grossolano. Poi con una spatola di ferro (*rasp, fèr dal pan*), con cui alla fine si sarebbe raschiata la *panara*, si tagliava a pezzi il salsicciotto di pasta, formando delle palle di pasta di pane, della grandezza e dell'aspetto di uno gnocco o di un canederlo, che si appiattivano con le mani. Nella *stua* erano state intanto predisposte una o più rastrelliere (*scalari* o *s-cialari*) formate da piedi d'appoggio e da una serie di traversi o pioli di legno (*còrni dal pan* - Rumo) sui quali erano poggiate delle assi di legno (*taoléri*) distanziate una dall'altra, fino ad arrivare quasi al soffitto. Sopra le assi venivano distese delle tele un po' rigide di lino o canapa cosparse di crusca o cruschetto di segale. Non tutti usavano le pezze; diversi, con maggiore frequenza in val di Pejo, spargevano la crusca direttamente sulle assi. Qualcuno usava spargere farina di granoturco (Fondo) o farina di grano saraceno (Castel Vasio). I dischi grossolani di pasta di pane venivano messi sulle assi a coppie, uniti l'un l'altro o ravvicinati, in quanto con l'ultima lievitazione si sarebbero comunque uniti a formare i *pari*. L'ultima lievitazione, scoperta, durava mediamente due ore, fino a che sulla superficie dei pani si notavano dei segni o dei piccoli buchi. Se i pani crudi stentavano a lievitare, vi si stendevano sopra dei teli leggeri (Tret). In una casa di Tret i primi pani che si forgiavano non erano simili a gnocchi, ma avevano forma di angelo o di pesce. Questo, già documentato come disegno sull'impasto, ritorna anche come forma di pane.

Nel frattempo, alcune ore prima o il giorno precedente, era stato acceso il fuoco nel forno, che occupava generalmente una parte della cucina o si trovava in un locale apposito. Il forno era fatto di sassi, lastre di pietra e malta di creta, oppure, come a Castel Vasio, di sassi, malta e tufo. La creta era cavata in montagna; a Fondo esiste la località *Chjavada*. Per il fuoco si usava legna ricavata da tronchi di larice, possibilmente privi di corteccia, e da rami di abete; dov'era reperibile si usava legna di caducifoglie. La legna era tagliata un po' lunga, preparata e ben essiccata appositamente per la cottura del pane. A Pejo si usava il cuore del larice, la *rösa*, da cui si ricavavano lunghi listelli e pezzi più grossi. Per calcolare quando la temperatura era ottimale per la cottura, si ricorreva a metodi empirici: si aspettava che la volta del forno diventasse bianca o rossa, si metteva una mano all'interno oppure ci si regolava sulla base di una quantità di legna prestabilita. A quel punto si accantonavano le braci in un angolo del forno, usando una pertica di ferro: solo pochi le estraevano completamente (Dovena, Salobbi) o quasi completamente (Miauneri di Tregiovo). Prima di incominciare le infornate (le *metude*), si

procedeva alla pulizia del forno dalla cenere e da altre impurità, usando un'altra pertica alla quale erano legati degli stracci o delle pezze bagnate, formando una sorta di lunga scopa (*scóa dal fóren, sfodegón*). A Comasine ho raccolto l'epiteto «*Sés tant che la scóa dal fóren*», rivolto a chi, generalmente una donna, puliva di tutto. Una volta pulito il forno, si prendevano dalla rastrelliera le assi su cui erano lievitati i pani crudi e nella quasi totalità dei casi si facevano passare attraverso un apposito foro (*busata dala stua, busaröla*) dalla *stua* alla cucina dov'era il forno. Nelle case sprovviste di questo foro, le assi venivano prese e portate al forno uscendo dalla *stua*. Qualcuno (Rumo, Celledizzo, Miauneri di Tregiovo) provava ancora la temperatura mettendo uno o più pani a cuocere, dopo di che si procedeva essenzialmente in due modi: chi aveva messo le pezze incruscate sulle assi, prendeva la pezza, con un movimento della mano faceva cadere il pane nell'altra e lo disponeva su una pala di legno lunga e stretta, sulla quale stavano tra i quattro e i sei *pari*. Chi aveva incruscato solamente le assi, con una paletta di legno o di lamiera attingeva i pani e li disponeva sulla pala. Si inseriva la pala del forno, le si dava un colpo e si lasciavano scivolare i pani sul piano del forno. I tempi di cottura certi oscillavano tra i cinque e i quindici minuti e il colore rosso dorato dei pani indicava il giusto grado di cottura. Le prime infornate cuocevano rapidamente: bisognava essere rapidi a sfornare e stare attenti che i pani non si scottassero; se necessario si ponevano sulle braci o in un angolo alcuni listelli di legna per illuminare il forno e tenere la temperatura costante. Con le ultime infornate, calando la temperatura, i pani cuocevano più lentamente, per cui talvolta si chiudeva la bocca del forno con una porticina o una lamiera. I pani si sfornavano con una pala di lamiera più larga di quella usata per infornare e man mano che si sfornava si procedeva alle infornate successive. Qualcuno a Pejo usava pulire con una pezza umida i pani via via che venivano sfornati, altri (Rabbi, Rumo) procedevano a una seconda rapida infornata, una sorta di biscottatura.

Il pane non veniva quasi mai assaggiato: se ben riuscito, era color rosso bruno dorato, friabile, leggero. Una cattiva lievitazione o una cattiva cottura facevano cuocere le superfici esterne lasciando l'interno crudo. Il pane allora risultava duro e non friabile. A Pejo dicevano: «*El ghjà le ónce* [o *ónge*]»; a Rumo: «*L è teniz*». I pani cotti venivano estratti, messi in ceste, anche di legno, ed essiccati e conservati in due modi differenti. In val di Sole, val di Pejo e val di Rabbi venivano portati in una camera apposita, asciutta e arieggiata, messi per alcuni giorni di traverso (*en còsta*) su delle assi di legno e poggiati uno all'altro sul lato più lungo – o messi per terra (Celledizzo) –, poi poggiati normalmente sulle assi e infine, ben secchi, dopo alcuni altri giorni, immagazzinati nella cassamadia. In val di Non venivano infilati negli spazi delle rastrelliere di legno (*rom, aròm dal pan*), poste in un locale asciutto. Il pane – accompagnato a formaggi, ricotta, salumi –, veniva consumato secco, frantumandolo con le mani o usando

un tagliapane, una sorta di asse munito di un robusto coltello, oppure ammolato nel caffelatte, nelle minestre, nei brodi.

Tutti i procedimenti illustrati rimanevano invariati nel caso si fosse seminato, raccolto e macinato segale marzuola. Riguardo al sapore, alcuni dicono fosse uguale, altri che i pani fatti con la farina di segale fossero migliori, perché la farina di segale legava di più a causa della maturazione più lenta della pianta.

Schema indicativo degli orari e dei tempi della panificazione

- 18.00 lievito + acqua tiepida + farina nella *panara* – lievitazione coperta (2 ore)
- 20.00 farina + acqua tiepida – impastamento – lievitazione coperta (6 ore)
- 2.00 tutta la farina + acqua tiepida salata – impastamento (mezz'ora) –
croce o pesce sull'impasto – lievitazione coperta (4 ore)
- 6.00 pani sulle assi – lievitazione scoperta (2 ore)
- 8.00 accantonamento o rimozione delle braci – pulizia del forno,
infernata, cottura, sfornata, incestamento, immagazzinamento.

Le quantità indicative della cottura e del consumo e il pane fresco di frumento fatto in casa

Sono relativamente poche le persone che hanno ricordi precisi e sicuramente attendibili circa la quantità di farina lavorata e di pani cotti e poi consumati nel corso dell'anno. La panificazione del pane di segale avveniva di media due volte l'anno, ma veniva integrata, come si è accennato, dalla preparazione e dal consumo di torte lievitate (*tórtē da levà, levade*) e/o di pani di frumento o di frumento e segale. Questi pani erano preparati con lievito naturale rinnovato, strutto, sale, a volte un uovo, e venivano cotti in una teglia nel forno del focolare o della cucina economica. «Mia nonna faceva tutti i giorni pane, eravamo tanti in casa». Era pane che si consumava fresco, in alternativa ai pani secchi di segale (Celentino).

Anche a Ceresé di San Bernardo di Rabbi, come in tutta la valle, ogni famiglia faceva pane di segale due volte l'anno:

«Mia mamma faceva una volta tanto un pane rotondo misto segale e frumento, lo cuoceva nel forno della cucina e lo mangiavamo fresco la mattina col caffelatte, per cambiare, al posto delle patate arrostiti e del pane di segale duro».

Una donna di Comasine dice che i forni erano presenti in quasi tutte le case, ma non ricorda la quantità di farina di segale lavorata; in casa sua facevano due volte l'anno quattro o cinque belle infornate (*metude*).

Si devono rapportare le quantità di pane a famiglie composte mediamente da sei persone. In una famiglia di Rumo impastavano due staia di farina – circa 36 chili – alla volta, due o tre volte l'anno, per un totale annuo medio di circa 85-90 chili di pane.

«Ai nostri tempi non c'era altro che segale; il pane di frumento lo mangiavano i gran signori: quelli erano benestanti e allora compravano qualche panino, ma non tutti i giorni».

Ogni tanto col frumento si faceva la *tórta da levà*, con poco zucchero:

«Si faceva quando si prendeva le *batidóre*, le donne a battere, si faceva merenda».

Un'altra donna di Comasine racconta che tutti facevano il pane due o tre volte l'anno, e le assi su cui stavano i pani crudi raggiungevano quasi il soffitto della camera: facevano quattro o cinque infornate alla volta, magari suddivise su due giorni, e non restavano mai senza pane. Ricorda che seminavano soprattutto segale e meno frumento. Oltre che per torte dolci, salate e gnocchi, usavano il frumento per la *tórta da levà*, fatta con lievito, acqua, farina, uva passa, latte, sale e cotta nel forno del focolare.

In un paio di famiglie di Pejo, dove si faceva il pane due volte l'anno, ogni volta preparavano circa 100-120 *pari*, e in entrambe si facevano anche le *tórte da levà* di frumento o miste con segale. In una famiglia di Termenago e in una di Menas, con tre staia di farina – circa 60 chili – preparavano 26 o 27 tavole con 6 o 7 *pari* ognuna, circa 170 in totale.

In una famiglia di Castelfondo si consumava sempre pane di segale, solo pochi compravano una *bina* di pane bianco. Facevano in casa pani, focacce e *tórte da levà* dolci, di frumento, circa una volta la settimana o nei giorni di festa, cuocendoli nel forno del focolare.

A Castel Vasio durante il periodo dello sfalcio dei prati di monte (la *montesón*), mangiavano pane di segale o pane fresco di frumento fatto il giorno prima in casa e cotto nel forno del focolare. Si faceva generalmente prima della *montesón* o nei giorni di festa.

Gli usi e le forme degli avanzi di pasta di pane

Una volta completate le infornate, nella *panèra* rimanevano degli avanzi (*raspadure*, *razadure*) di pasta di pane che veniva raschiata col *fèr dal pan*. Con questa pasta avanzata si forgiavano ovunque dei 'bambini' (*popéti*, *omenini*), con cui accontentare i più piccoli. Si facevano le gambe, il tronco, le braccia, la testa e, sul viso, per fare gli occhi, si usava quello che c'era, grani di orzo, fagioli, bacche di ginepro. I *popéti*, come le altre forme di pane a seguire, venivano infornati e cotti solamente dopo la cottura del pane. Oltre ai *popéti* di segale, si forgiavano una serie di forme particolari e diverse:

- a Celentino i *grossèi*, dei pani più piccoli e duri;
- a Celledizzo e a Miauneri di Tregiovo delle piccole trecce;
- a Salobbi e Castel Vasio una 'S' che rappresentava una *póia* (gallinella), con segni di becco, occhi e testa;

- a Fondo *pinzòti*, specie di piccoli pani o gnocchi, angioletti e anche Gesù bambino, che poi avrebbero preso posto nella mangiatoia del presepe;
- a Castel Vasio uno gnocchetto ottenuto dall'ultimissimo residuo;
- a Tret preparavano e cuocevano addirittura due tavole di *pinzòti* a forma di ferro di cavallo, nonché due o tre *pòpi* e *pòpe*, due o tre *omni*, due o tre *féune*, con i segni della gonna;
- a S. Bernardo di Rabbi un coniglietto o un ragno;
- a Rumo, in primavera, i *clòmperi*, pasta di pane forgiata a forma di ferro di cavallo; in autunno le *pomàdole*, pasta di pane mischiata con fette di mele o pere non sbucciate.

C'era inoltre una serie di preparazioni fatte con la pasta di farina di segale mescolata con altri ingredienti:

- a Celentino i *mezaröi*, pani di segale e farina di mais, della stessa forma dei pani di segale, ma più duri;
- a San Bernardo e Piazzola di Rabbi i *panzoèntri*, fatti con l'aggiunta di molta farina di mais: «Ne facevano anche dieci o quindici di chili»; erano di consistenza friabile, croccanti, talvolta molto duri, di forma tonda, schiacciata, qualche volta simili ai *Krapfen*, gialli, buoni da mangiare col caffelatte; a volte restavano nel forno tutta la notte;
- a Comasine un cestino di *bracidéi*, fatti con l'aggiunta di farina di mais;
- a Pejo e a Miauneri di Tregiovo *bracedèle* o *brezdièi*, fatti con l'aggiunta o solo di farinetta di segale;
- a Menas i *formentaci* o *formentacini* (da *formentàc*: granoturco, mais), a forma di piccoli pani: fatti con l'aggiunta di farina di mais, risultavano duri; inoltre, i *scarpaci* o le *scarpacce*¹¹, sorta di pizze o tortini ripieni, di forma tonda, con i bordi rialzati, contenenti crauti o cavolo cappuccio cotto, patate o altre verdure, farina di polenta: «L'èra pròpi scarpacce, che mi no le podévi véder ..., le nava giò n la sécia del maiale!». Questa torta di erbe richiama abbastanza da vicino la torta di cavoli che si preparava a Villar d'Arène;
- a Termenago i *formentadini*, pani un po' più piccoli, fatti con l'aggiunta di farina di mais; i *articiòchi*¹², rotoli sottili di pasta di pane, forgiati a forma di treccia, di 'S' o di serpente; anche qui le *scarpacce*, ripiene con

¹¹ Il termine compare anche nel *tarón*, il gergo degli spazzacamini nonesi, dei calderai solandri e degli arrotini rendenesi che emigravano in Pianura padana; si veda il *tarón* rendenese e noneso *scarpaccia* e il lombardo *scarpazza*, torta di erbe. E. QUARESIMA, *Vocabolario Anaunico e Solandro raffrontato col Trentino*, Firenze, 1991.

¹² E. QUARESIMA, *Vocabolario Anaunico e Solandro*, cit., traduce *articioch* con «carciofo», ma il termine può indicare anche il *Sempervivum tectorum* o la *Carlina acaulis*, le cui infiorescenze richiamano il carciofo. Si veda G. PEDROTTI, V. BERTOLDI, *Nomi dialettali delle piante indigene del Trentino e della Ladinia dolomitica*, Trento, 1930.

una foglia di verza o cavolo cappuccio, un po' di formaggio o ricotta. La contadina dice che era una preparazione che le aveva raccontato sua madre; ma che né lei né sua madre avevano mai fatto.

C'era infine una serie di altre preparazioni non di segale, che però venivano preparate assieme al pane di segale e cotte dopo l'ultima infornata:

- a Celentino probabilmente una torta di patate;
- a Comasine *bracidéi di zopèl* di frumento e un po' di farina di frumento: «*I veniva nègri come la me fornèla, e duri per sèmpro*»; la contadina ricorda che ne prendeva qualcuno quando andava a pascolare le vacche e li metteva in una fontanella per farli ammorbidire, ma ci voleva anche mezz'ora; inoltre, pani più grandi fatti con farina di orzo, duri e scuri;
- a Rumo ciambelle dolci (*rodèle, brezdièi*), fatte con farina di frumento, lievito acquistato, uova, zucchero; si preparavano per le nozze e si portavano la vigilia del matrimonio ai parenti e ai testimoni;
- a Fondo talvolta della carne, cucinata come una sorta di stracotto in recipienti di terracotta;
- a Tret la *tórta da levà* di farina di frumento o trecce di farina di frumento;
- a San Bernardo di Rabbi castagne o torta di patate;
- a Menas *còcoi*, sorta di piccoli pani non lievitati alti circa due centimetri, tagliati a quadretti, di cruschetto (*zopèl*) di orzo: restavano nel forno fino al giorno successivo e diventano molto scuri; venivano anche dati ai bambini quando andavano in malga a portare la spesa ai pastori;
- a Termenago *còcoi* identici a quelli di Menas e talvolta pane dolce.

Carità di pane

Il pane di segale veniva consumato nei modi già ricordati esclusivamente all'interno delle famiglie; anzi, si teneva ben stretto. «Se cominciavi a regalarlo rimanevi senza, e non erano i tempi adatti!» (Castel Vasio); «Regalarlo? No, no, sei matto?» (Tret). Qualche pezzo di pane veniva dato come carità ai poveri di passaggio (Comasine, Castelfondo, San Bernardo e Piazzola di Rabbi) o a poveri del paese. Una famiglia di Castelfondo donava un pasto e anche una quantità di farina di frumento e di mais. A Castel Vasio davano un paio di *pari* a un parente.

A Pejo – ma l'usanza era piuttosto comune – quando un membro di una famiglia benestante moriva, lasciava in elemosina ai poveri del paese pane e sale da distribuire nel giorno dei Morti o nell'anniversario.

Il pane di segale, i pastori della malga, la montesón

In val di Pejo e val di Rabbi esisteva la consuetudine antica e piuttosto consolidata, in base alla quale ogni proprietario di bestiame in

montagna, nel giorno in cui si recava in malga a *caseràr*, cioè a lavorare il latte e la panna per farne formaggio, ricotta e burro, portava a ogni pastore – per lo più della val di Rabbi –, due *pari* di pani di segale e circa un chilo di formaggio. L'usanza a Pejo sarebbe durata fino a circa il 1975, mentre negli altri paesi della valle, ad esempio a Cogolo, sarebbe decaduta prima, trasformandosi nel semplice impegno, da parte dei pastori, a provvedere alla propria spesa.

A questo riguardo, c'era anche la consuetudine per cui, nel giorno della sagra di San Rocco (16 agosto), i pastori delle malghe, o le mogli dei pastori, scendevano in paese con un cesto e andavano in giro nelle famiglie proprietarie del bestiame all'alpeggio, a prendere *bracidéi* dolci o anche pani di segale; l'usanza col tempo si è trasformata e ora le famiglie portano alla malga il pranzo per i pastori.

In alta val di Non era molto diffuso l'uso del pane di segale durante il periodo dello sfalcio dei prati di monte (*montesón*), talvolta abbinato a pane di frumento. Il pane di segale poteva essere conservato secco, oppure fresco, preparato per l'occasione.

Socialità della panificazione

Nel corso della ricerca, come si è accennato, non sono emersi elementi significativi di socialità. La panificazione era un momento di gran lavoro, richiedeva attenzione e tempismo, c'era poco spazio per narrazioni, canzoni e convivialità, anche per una semplice questione di spazio. Le *stue* infatti erano fisicamente occupate dalle panificatrici e dagli strumenti di lavoro. Il calore era palpabile e bisognava fare attenzione a conservarlo, evitando di aprire e chiudere la porta. Anche la gestione del forno richiedeva attenzione e tempismo e gli unici elementi socializzanti significativi erano per lo più tutti interni alla famiglia, legati soprattutto alla fine della panificazione, quando si procedeva alla preparazione e alla cottura delle varie forme di pane realizzate con gli avanzi. In una sola testimonianza, in un maso di San Bernardo di Rabbi, c'è il ricordo della panificazione come momento di convivialità:

«Di solito un po' chiacchieravano, un po' impastavano, un po' cantavano, un po' facevano filò; di solito c'erano più persone, e poi si cambiavano giù il lavoro. Anche sti parenti, rimanevano lì a chiacchierare, quelli di famiglia».

Non è emerso neanche il consumo di cibi particolari o diversi dalla quotidianità, salvo le preparazioni fatte con gli avanzi e l'eccezione del maso appena ricordato. Qui infatti – ma sicuramente anche altrove –, dopo la panificazione primaverile si consumava subito una parte del pane di segale fresco, accompagnandolo a denti di cane, tarassaco e uova sode. Il tarassaco non era condito con olio, ma con pancetta abbrustolita e un po' di *agri* (latte acido, caglio):

«Era una bontà più unica che rara per noi. C'era un'abitudine, di solito otto giorni prima o otto giorni dopo Pasqua».

Lo stesso testimone, casaro su alcune malghe della val di Non per circa 32 anni, sottolinea che, ogni primavera, ordinava a un certo Callisto, un panettiere di Tret particolarmente bravo, conosciuto e nominato da molti, circa cinque o sei sacchi di pane di segale, che consumava tutto durante la stagione dell'alpeggio.

Un discorso a parte va invece fatto per l'uso dei forni, presenti in molte case dei vari paesi ma non in tutte. Tranne che in un maso a Miau-neri di Tregiovo, era consolidata la consuetudine di dare in uso i locali e gli strumenti della panificazione (*stua*, cucina, forno e talvolta pale, tavole, rastrelliere) a vicini di casa o famiglie con le quali c'era una forma di accordo verbale. La famiglia proprietaria del forno concordava l'inizio della panificazione e i turni con quelle cui per consuetudine ne cedeva l'uso. Come si è detto, in una casa di Pejo si arrivava a panificare anche per una o due settimane di seguito, e tutte le operazioni si svolgevano sotto la 'regia' attenta e sapiente di una donna particolarmente esperta, una certa Maria Nisia.

L'uso del forno, degli spazi e degli strumenti era assolutamente gratuito, e la cessione volontaria alla fine della panificazione di due o tre paia di pani, o di un pane crudo da trasformare in lievito madre, non può certo considerarsi una forma di pagamento. Del resto, chi usufruiva di un forno avrebbe sicuramente garantito alla prima occasione la disponibilità ad aiutare la famiglia in uno dei tanti lavori che si susseguivano durante l'anno, ad esempio a portare coi muli un carico di legna dalla montagna (Rumo). Era il classico *do ut des*, un elemento che vale comunque la pena di sottolineare, poiché queste forme di aiuto reciproco, diffuso e consuetudinario rappresentavano una sorta di concatenazione che saldava e rinsaldava i legami tra parenti, famiglie e vicini di casa, oltre i comuni e naturali attriti presenti all'interno delle piccole comunità. Questo aspetto non va peraltro mitizzato, perché c'era anche chi, naturalmente, non vedeva l'ora che queste persone che 'occupavano' non solo spazi, ma anche tempi vitali in casa per diversi giorni, andassero via e che la panificazione arrivasse finalmente al termine.

Chi andava a panificare in un'altra casa, doveva peraltro portarsi la legna necessaria all'accensione e al riscaldamento del forno, mentre tutto il resto era fornito gratuitamente. In una comunità piccola gli elementi illustrati sono forti e caratterizzanti. Questa forma di semicollettivismo o semicomunitarismo sembrerebbe porsi a metà strada, quasi una sorta di via di mezzo, tra una panificazione esclusivamente familiare, o di gruppi di famiglie, e la panificazione assolutamente collettiva e identitaria analizzata da Maget. Varrebbe forse la pena, a questo proposito, provare a riproporre, in tempi e modi tutti da definire, in una o più comunità delle

valli indagate, se non la coltivazione della segale, almeno la panificazione, coinvolgendo soggetti che ancora ricordano bene, per esperienza diretta, e non solo visiva, l'uso degli strumenti e delle tecniche.

Gli ultimi anni della coltivazione e della panificazione e il consumo odierno del pane di segale

A partire dal dopoguerra le condizioni economiche e sociali generali iniziarono lentamente a evolversi. Aumentò la presenza dei panifici, e la diffusione di denaro contante, anche se minima, permise l'acquisto di farina e/o di pane. Contestualmente si abbassò notevolmente il numero di donne e uomini giovani che decidevano di continuare a fare i contadini. Molti scelsero lo stipendio garantito e quindi di lavorare nell'edilizia e nel turismo che stava sviluppandosi, altri di andare a lavorare nelle piccole o grandi fabbriche. Nelle famiglie rimasero sempre più spesso gli anziani, impossibilitati a mandare avanti le attività tradizionali. I campi vennero man mano trasformati in prati da foraggio e le colture cerealicole e la panificazione familiare del pane di segale cominciarono a scomparire. Con le prime ristrutturazioni – devastazioni edilizie, la maggior parte dei forni venne abbattuta, come pure le *stue* e i fornelli *a ôle*. Questa complessa e articolata trasformazione cominciò a manifestarsi lentamente a partire dal dopoguerra, e con sempre maggiore evidenza dagli anni Cinquanta in poi. Tra le cause della sparizione della coltivazione della segale, un contadino ha individuato la difficoltà di maturazione negli ultimi anni: a fine agosto ancora non era matura.

Tra il 1950 e il 1960 in quasi tutti i paesi presi in esame i contadini avevano smesso o stavano per smettere di coltivare la segale e quindi di fare il pane in casa. Alcuni continuarono a coltivarla per qualche anno ancora come cibo per il bestiame. Un testimone di Pejo ricorda che abbattono il forno tra il 1957 e il 1958, continuando a coltivare segale per il bestiame fino a circa il 1970. A Miauneri di Tregiovo si coltivò fino al 1965-1967. A Menas è stata coltivata fino a circa il 1973, ma si usava bollita per alimentare alcuni tori. A Termenago fino al 1980 per favorire la rotazione delle colture e alimentare il bestiame, ma la panificazione era venuta meno intorno al 1970.

Durante gli ultimi anni di panificazione era sempre più frequente mischiare alla farina di segale quella di frumento. L'ultimo cereale a essere abbandonato è stato ovunque l'orzo, che pare resista ancora a Menas.

Il consumo attuale del pane di segale

Tranne un caso o due, tutti continuano a consumare quotidianamente pane di segale acquistato nei negozi o direttamente dai fornai. Alcuni di quelli che possono masticarlo, preferiscono mangiarlo secco

a merenda, o altrimenti ammolato in brodi, minestre, caffelatte. Tutti indistintamente, con accenti differenti, notano una sostanziale differenza di sapore tra il pane di oggi e quello tradizionale: una differenza enorme, un abisso, dovuti all'uso di farina di segale e farina di frumento o anche di altre farine non ben individuate, nonché alle lievitazioni troppo veloci che danno un gusto tendente un po' all'acido. Il pane di segale attuale, seccato, è più duro e meno friabile di quello tradizionale e non ha il tipico sapore un po' dolciastro della segale.

Riguardo la moda o il ritorno al consumo del pane di segale, molti non sanno spiegarsene la ragione, mentre un testimone di Fondo lo mette in relazione con la diffusa rivalutazione del consumo del pane integrale e di altri cibi poveri, che rispondono a determinate caratteristiche nutrizionali e salutistiche. Un appassionato di pane di segale, nato a Fondo, vissuto a Milano, ma che trascorre a Fondo circa sette mesi l'anno, prima di tornare a Milano fa scorta di pane di segale, che poi congela e consuma quotidianamente durante i mesi di permanenza in città: mangia ogni giorno, come antipasto, pane di segale, speck e formaggio.

Bibliografia

- P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, 1980.
- G. FASSINA, *Lezioni di farmacognosia: droghe vegetali*, Padova, 1982.
- J.G. FRAZER, *Il ramo d'oro: studio sulla magia e la religione*, Torino, 1990 (ed. orig. J.G. FRAZER, *The Golden Bough. A Study in Magic and Religion*, London, 1922).
- C. GINZBURG, *Storia notturna: una decifrazione del sabba*, Torino, 1995.
- M. MAGET, *Il pane annuale. Comunità e rito della panificazione nell'Oisans*, San Michele all'Adige (Trento) - Roma, 2004 (ed. orig. M. MAGET, *Le Pain anniversaire à Villard d'Arène en Oisans*, Paris, 1989).
- G. PEDROTTI, V. BERTOLDI, *Nomi dialettali delle piante indigene del Trentino e della Ladinia dolomitica*, Trento, 1930.
- E. QUARESIMA, *Vocabolario Anaunico e Solandro raffrontato col trentino*, Firenze, 1991.
- P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini: cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, 2 voll., Milano, 1996³ (ed. orig. P. SCHEUERMEIER, *Bauernwerk in Italien der italienischen und rätoromanischen Schweiz*, 2. voll., Erlenbach - Zurich, 1943; Bern, 1956).

Entstehung, Rückgang und Zukunft alpinen Getreidelandsorten

di Peer

SCHILPEROORD

La colonizzazione permanente delle vallate alpine fu resa possibile dalla coltivazione dei cereali. La diversità genetica delle piante coltivate ha attratto l'interesse generale a partire dal *summit* mondiale di Rio de Janeiro del 1992. Attualmente, le varietà locali alpine vengono coltivate e descritte in Svizzera, Austria e Italia. Le questioni relative alla reale natura delle varietà locali, alla loro origine, agli artefici della loro selezione e coltivazione, alle modalità e ai luoghi della coltivazione e utilizzazione, all'influenza del clima e alla possibilità che si rifletta in particolari qualità di varietà, non sono state esaminate in modo approfondito. Dare una risposta a tali interrogativi è importante per farsi un'idea in merito alla conservazione *on farm* e all'uso commerciale delle varietà locali. Un'introduzione a questi temi è offerta dalla presentazione dei risultati di uno studio relativo a un'area periferica della coltivazione dei cereali nel Bündner Oberland, nella parte occidentale del canton Grigioni (Svizzera).



Summary of the results

- The farms in the mountain areas were usually aligned in a great extent to self-supply. Cereals were not sold; an exception was the Vinschgau with its rye exports. In most cases cereals had to be bought. In the past century the self-supply economy has been replaced by the market economy.
- In the climatically favoured regions, where maize was cultivated, the local races (of wheat, rye, maize, barley) have been replaced very soon by new varieties, bred outside the Alps. In the climatically less favoured regions, the new varieties had no advantages and could not replace the old varieties.
- One can call those regions, where the local races were soon replaced as "universal cultivation areas". (In Graubünden, those regions up to 1200 m are Domleschg, Scuol, Ilanz, and Tiefencastel-Filisur). Due to this fact the hypothesis can be developed, that at the *beginning* of the settlement of the climatically favoured regions of the Alps, the first crops were already more or less adapted to the prevalent climatic conditions.
- New varieties were several times tried out as in Graubünden is reflected, also new species like Byzantine oats, or Turgidum wheat were tried out (Karl Hager, 1916, Rudolf Schachl, 1998).
- The people were willing to accept new varieties if they were better then the traditional ones. Tests with new varieties were made repeatedly. The Rhaeto-Romanic names "salin tudestga" (German wheat) and "salin franzosa" (French wheat) imply, that certain varieties originated from the German and other varieties from the French part of Switzerland.
- Universalists and specialists. The dynamics in the scope of the local races was large. Some varieties were grown not only in their traditional areas, but also in

neighbouring areas (for example the Vinschgauer rye in North Tyrol) one can call them Universalists. On the other hand we find also local races of barley and also of rye, which were grown only in very restricted regions. Those are the Specialists.

- The knowledge to produce one's own seeds diminished at the beginning of the twentieth century. There was the selection of ears (mass selection); there was also the selection of the best seeds in winter at the table. The know-how and the tools to produce seeds for one's own farm are nowadays practically lost.
- Cereals grown in the border areas were cultivated "garden-like". The fields were very small. In Bündneroberland, the upper part of the Vorderrhein valley, the entire area of arable land in the regions over 1500 m lay comprised 14 - 21 are per household. This land was not used for one culture; it was used to grow many cultures (flax, potatoes, barley and rye), (Paravicini, 1928, Reto Furter, 2004).
- The farmer's wives were responsible for the fields, they determined where local races were cultivated, they weeded the fields, cut the stems, and selected in winter at the table the suitable seeds.
- At least 50% of the area of arable land was cultivated with mixtures of different kinds of cereals (Hager, 1916). Those mixtures contained summer rye and summer barley (different barley types) and in the warmer areas mixtures of summer rye, summer barley and summer wheat were sown. Fields with only one variety could be found too. This implicates, that selection on a morphological type was usual too.
- In crop rotation the sugar pea played, before the rise of the potato an important role. In Südtirol a field mixture of barley with "Gersterbse" (barley-pea) was usually. This kind of mixture was also common in maize fields. In the garden like maize fields different crops were grown together with the maize, most often beans, "Reisserbohnen" which grow not as tall as runner beans.
- Above the borderline of seed ripening, cereals were still grown. These fields served primarily for the production of straw. The cultivation above the borderline of regularly seed ripening implies an extremely sharp selection on earliness. If early types had been present in those populations, they had surely been sampled and cultivated.
- Cereals were much more expensive in relation to the other agricultural products than today. For the accomplishment of all work connected with the growing of cereals 60 to 70 working days per hectare were necessary. In 1870 1 kg wheat was as much worth as three litres milk, in Val Venosta, 1 kg rye was as much worth as 1 litre wine.
- In Bündneroberland, only few winter cereals were grown. The reason for the partially missing of winter cereals was not the extreme climate; it was the convention to let the cattle graze free on the fields in autumn. The fields were not fenced.

*Alpine Plants are subjected to different factors of natural
and cultural selection*

Natural selection:

- Coldness. The growth period is in the border areas limited by low tempera-

tures. The growth period was artificially extended by throwing ashes or earth on the snow to accelerate the melting of the snow. Sowing immediately followed the melting of the snow. At the end of the growing season, the cereals were harvested before the kernels were completely dry. Ripening took place on special frames or in stalls.

- Snow mould. As longer snow covers winter cereals in winter, the higher is the risk for snow blighting.
- Freezing. Where snow is blown away in winter, the risks of freezing are bigger.
- Dryness. In the inner alpine valleys (Rhonetal, Vorderrheintal, Inntal, Vinschgau) dryness was a problem. In exceptional cases cereal crops were irrigated. (Maike Keim, 1975).
- Earliness. The earliness of barley varieties is correlated with the height of cultivation, but exceptions on this rule exist. The situation by spring wheat is less clear (Peer Schilperoord, 2003).
- Poor soils. In areas with permanent fields, the proper fertilization of the soils was not guaranteed (J. Gasser, 1947).
- Diseases. The main disease in the Alps is stem rust (*Puccinia graminis* Pers.). Alpine rye varieties are commonly less attacked by stem rust, they are earlier as modern varieties and at the time of the infection by stem rust spores they are not so susceptible (Marchal 1929, Mayr 1954 and Schilperoord, personal communication). An exception is a rye variety from the Ulten valley.
- Pests. Main pests in the Alps are frit fly and gout fly (*Chlorops pumilionis* (Bjerk)). Frit fly (*Oscinella frit* L.) can destroy spring cereals in some valleys almost completely. Alpine plants are subjected to different cultural and technical selection factors.
- Special varieties. In Montavon six rowed barley was every 5-6 years selected to keep the fields free of two rowed varieties (Erwin Mayr, 1934). In Gnesau *Triticum vulgare* var. *compactum* was cultivated for its excellent taste as meal for gingerbread (Erwin Mayr, 1954).

Cultural selection:

- Straw length. Rye varieties were selected on special tall types for using the straw (Erwin Mayr, 1954).
- Tillering. In some valleys the barley grains were laid single in little wholes by the countrywomen and children. When plants have enough place, the stronger tillering plants have an advantage. The sowing by hand by the farmers can also increase the tillering capacity of the plants.
- Threshing with the flail or by striking at first the rye sheaves against a wall to gain seeds caused a selection on loosely sitting, not firmly enclosed grains. Modern wheat and rye races, which are harvested by combines, have their grains more firmly hulled.
- Esthetical. In the case of poppy, the countrywoman selects on the colour of the flowers. Some like white, some like red and some like a mixture of the different colours (Andrea Heistingner, 2001).

Die Besiedlung der Alpentäler war nur möglich dank dem Anbau von Getreide. Seit 1992 ist das Interesse an alpinen Landsorten gewachsen, obwohl die Sorten praktisch nicht mehr angebaut werden. Einen wesentlichen Impuls sich vermehrt mit lokalen Sorten zu befassen verlieh 1992 die Artenschutzkonvention von Rio de Janeiro. Die erhalten gebliebene Vielfalt wird in verschiedenen Projekten in der Schweiz, Österreich und Italien inventarisiert und beschrieben. Dabei geht es in erster Linie um die Beschreibung der agronomischen Eigenschaften. Die Fragen wie Landsorten entstanden sind, wer sie pflegte, wie und wo sie angebaut wurden, wie sie verarbeitet wurden, wie das Klima auf sie einwirkte und wie das alles sich in die Eigenschaften der Landsorten spiegelt, diese Fragen sind noch wenig bearbeitet worden.

Ein wichtiges Ziel der Artenschutzkonvention ist die Erhaltung und Nutzung der genetischen Vielfalt vor Ort, dort wo sie entstanden ist. Diese Form der Erhaltung, auch On-farm- oder In-situ-Erhaltung genannt, soll die Ex-situ-Erhaltung in den bereits existierenden Samenbanken ergänzen. Die Erforschung der Geschichte der Landsorten soll dazu beitragen zu zeigen was von der On-Farm-Erhaltung alpiner Getreidelandsorten erwartet werden kann.

Ergebnisse einer Studie zur Geschichte der alpinen Getreidesorten lege ich hier in zusammengefasster Form vor.

Zusammenfassung der Ergebnisse:

Die landwirtschaftlichen Betriebe der Alpentäler waren so weit wie möglich selbst versorgend. In den Randregionen des Getreidebaus musste in der Regel Getreide zugekauft werden. Die Landschaft Davos bezog Roggen u. a. aus dem Unter-Engadin, Tirol, Veltlin, Chiavenna, Zürich und Schwaben (Jakob von Valär, 1806).

In den klimatisch bevorzugten Regionen, dort wo noch Mais angebaut werden konnte, wurden die lokalen Weizen, Gerste, und Roggen Sorten relativ schnell durch neue Zuchtsorten ersetzt. In den klimatisch weniger begünstigten Regionen versagten die Zuchtsorten.

Jene Regionen wo relativ bald die lokalen Sorten durch Zuchtsorten ersetzt wurden, kann man als „universelle Anbauregionen“ bezeichnen. In Graubünden gehören das Domleschg, und die Regionen um Scuol, Ilanz und Tiefencastel bis zu einer Höhe von ca. 1200 m dazu. Auf Grund dieser Beobachtungen kann man die These aufstellen, dass die allerersten Getreidesorten, die in den Alpen in den klimatisch begünstigten Lagen angebaut wurden, sich noch nicht stark dem Klima anzupassen brauchten.

Neue Sorten wurden immer wieder ausprobiert, auch neue Arten wie Byzantinischer Hafer, oder Turgidum Weizen (Karl Hager, 1916; Rudolf Schachl, 1998). Die Bevölkerung war immer bereit alte durch neuere geeignete Varietäten zu ersetzen. Die Rätoromanische Sprache kennt im Bündner Oberland die Bezeichnungen „salin tudestga“ (deutscher Weizen) und „salin franzosa“ (französischer Weizen) für zwei verschiedene Weizenvarietäten, die im Anbau standen.

Universalisten und Spezialisten. In den Grenzregionen des Ackerbaus, wo Kulturmassnahmen ergriffen wurden um die Vegetationszeit zu verlängern, wie das verfrühte ausapern lassen der Äcker durch das Streuen von Asche und Humus oder durch die Nachtrocknung des Getreides auf Gestellen oder in Ställen, nahm die Vielfalt der Formen ab. In den begünstigten Regionen war die Vielfalt grösser. Der Vinschgauer Roggen wurde zum Beispiel auch in Nordtirol angebaut, konnte sich aber im rauerem Klima des Jaufentales nicht durchsetzen. Hier war der Jaufentaler Roggen heimisch.

Es gab auch Getreidefelder oberhalb der eigentlichen Anbauzone, wo das Korn in der Regel nicht mehr reif wurde. Diese Felder dienten in erster Linie zur Produktion von Stroh. Der Anbau oberhalb der Grenze des regelmässigen Abreifens bedeutete natürlich auch eine äusserst starke Selektion auf Frühreife. Frühreife Formen konnten so erkannt und vermehrt werden.

Die jetzt folgenden Stellen beziehen sich auf die Verhältnisse im vorderen Rheintal oberhalb von Disentis im Tujetsch.

Am Anfang des letzten Jahrhunderts war es im Tavetsch auf 1400 m oberhalb von Disentis im Vorderrheintal noch üblich im Winter abends am Tisch die besten Körner für die Saat von Hand auszulesen (Karl Hager, 1916). Ebenfalls überliefert ist die Auslese bestimmter Ährentypen auf dem Feld u. a. für das Montavon (Richard Braungart, 1912). Die Kenntnisse wie man eigenes Saatgut produziert sind im Laufe des letzten Jahrhunderts praktisch verloren gegangen. Ebenfalls fehlen heute die Maschinen dazu.

Das Getreide in den Grenzregionen wurde gartenmässig angebaut und gepflegt. Die Felder in den Randregionen waren sehr klein. Pro Haushalt standen 14 - 21 Are Ackerfläche zur Verfügung. Auf dieser Fläche wurden Flachs, Kartoffeln, Gerste, Roggen und Gerste angebaut (Eugen Paravicini, 1928; Reto Furter, 2004).

Die Bäuerinnen waren zuständig für die Felder. Sie bestimmten wo das Getreide angebaut wurde, sie jäteten die Felder, schnitten die Halme und lasen im Winter die besten Samen aus. Die Männer waren zuständig für das Pflügen, für den Transport und für das Dreschen des Getreides.

Mindestens 50% der Getreidefelder waren mit verschiedenen Arten bestellt (Karl Hager, 1916). In der Regel wurde Sommerroggen gemischt mit verschiedenen Varietäten der Sommergerste. In wärmeren Gegenden kam zu diesen Mischungen sogar noch Weizen hinzu.

Im Bündner Oberland wurde nur wenig Wintergetreide angebaut. Der Grund war nicht, dass der Winter zu streng war und so die Herbstsaat zerstörte, nein es war der freie Weidegang, der den Anbau verunmöglichte. Die Felder waren im Herbst nicht eingezäunt und das Vieh durfte frei herumlaufen.

In der Fruchtfolge spielte die Zuckerbirse vor dem Aufkommen des Kartoffelanbaus eine wichtige Rolle. In Südtirol war eine Mischung von Gerste

1. Anbau einer alten Roggensorte auf 1400 m Höhe in Sedrun, links die Bäuerin Silvia Hess befragt von dem Radiojournalisten Reto Cavigielli. Die Aufnahme stammt vom 6. September 2004. Die Roggenernte in tiefen Lagen ist bereits Ende Juli abgeschlossen.

2. Pfauengerste, eine Landsorte, die früher recht weit verbreitet war im Bündner Oberland. Auf Romanisch heisst die Sorte Scandiala. Die rötliche Farbe tritt häufig nach einer Kältephase zurzeit der Blüte auf.



mit einer Erbse, „Gersterbse“ genannt, üblich. Diese Art des Mischanbaus war auch in den Maisfeldern üblich, ursprünglich war der Maisanbau eine gartenmässig betriebene Mischkultur. Die halbhohen Stangenbohnen, die das Klettern verlernt hatten, die sogenannte „Reisserbohnen“ wurden oft zusammen mit Mais angebaut.

Das Getreide war früher eine sehr teure Frucht, weil der Arbeitsaufwand sehr gross war. Pro ha rechnete man mit 60 bis 70 Tage Arbeit. 1870 war im Vinschgau 1 kg Getreide soviel wert wie drei Liter Milch oder 1 Liter Wein (Siegfried W. de Rachewiltz, 1980).

Alpine Kulturpflanzen waren verschiedenen natürlichen und kulturellen Selektionsfaktoren ausgesetzt.

Kälte. Die Dauer der Vegetationsperiode ist an der Anbaugrenze durch niedrige Temperaturen begrenzt. Die Vegetationsperiode konnte künstlich verlängert werden durch das streuen von Asche und die anschliessend extrem frühe Saat in die gerade apere Erde. In der Landschaft Davos wurde nur an steilen sonnenexponierten Hängen Ackerbau betrieben, weil das Getreide (Sommergerste und Sommerroggen) auf den ebenen Flächen nicht mehr Schnittrreif wurde. Zudem wurde das Getreide früher geschnitten als weiter unten üblich um anschliessend auf Gestellen oder in Ställen nachgetrocknet zu werden.

Schneeschnitz. Je länger das Wintergetreide, das im Herbst gesät wird, von Schnee bedeckt bleibt, desto grösser ist die Gefahr, dass das Getreide unter der Schneedecke erstickt und vom Schneeschnitz befallen wird. In Extremfall überleben resistente Winterroggensorten eine 6 Monate lang anhaltende geschlossene Schneedecke ohne Probleme, wie eigene Versuche im Fextal, einem Seitental des Ober-Engadins auf 1900 m gezeigt haben.

Frost. Die Frostgefahr ist nur an den Stellen gegeben, wo wenig Schnee fällt, oder der Schnee vom Wind weggetragen wird.



3. Sommerweizenlandsorten geniessen das intensive Licht der höheren Lagen. Es bewirkt eine Beschleunigung der Jugendentwicklung.

Trockenheit. In den inneralpinen Tälern war Trockenheit ein Problem. Bei extremer Trockenheit wurden sogar die Getreideäcker bewässert (Maike Keim, 1975).

Frühreife. Die Frühreife bei Sommergersteherkünfte ist korreliert mit der Höhenlage, die frühesten Formen fanden sich in den Grenzlagen in Graubünden im Samnauntal, im Münstertal und im Tujetsch, wobei es auch immer wieder Ausnahmen gibt (Peer Schilperoord, 2003).

Anspruchslosigkeit. In Regionen mit Dauerackerbau war eine ausreichende Düngung der Felder nicht immer gewährleistet (J. Gasser, 1947).

Krankheiten. Eine wichtige Krankheit des Roggens ist der Schwarzrost (*Puccinia graminis* Pers.). Alpine Sorten sind auf Schwarzrost in der Regel wenig anfällig, weil sie sich schneller entwickeln als moderne Zuchtsorten und zurzeit der Infektion durch die Sporen aus dem empfindlichen Stadium heraus sind (Ludwig Marchal, 1929; Erwin Mayr, 1954; Peer Schilperoord, eigene Beobachtungen).

Eine wichtige Krankheit der Sommergerste ist der Mehltau (*Erysiphe graminis* D. C.). In den niederschlagsreicheren Gegenden Graubündens insbesondere im Bündner Oberland finden sich mehrere Herkünfte die wenig anfällig sind. In den trockneren Regionen, wo Mehltau praktisch nie ein Problem ist, haben sich keine Resistenzen gebildet (Lukas Keller, 1990; Peer Schilperoord, unveröffentlichte Daten).

Schädlinge. Wichtige Getreideschädlinge sind die Fritfliege (*Oscinella frit* L.) und die Halmfliege (*Chlorops pumilionis* (Bjerk.)) und in neuester Zeit das Getreidehähnchen (*Oulema lichenis* Voet). Die Fritfliege kann im Albulatal und im Bündner Oberland im Frühling das Sommergetreide komplett zerstören. In solchen Tälern empfiehlt sich eine möglichst frühe Saat, vor Mitte April (Peer Schilperoord, unveröffentlichte Daten).

Strohqualität. Einige Roggensorten wurden speziell wegen ihrer Strohqua-

lität angebaut, sei es als Stroh für die Betten (Claude Macherel, 1994) sei es als Stroh als Füllmaterial für Kummets.

Bestockung. Im Ötztal, aber auch in anderen Talschaften, wurde das Getreidekorn einzeln von Hand gesteckt. Diese Pflanzen konnten sich anschliessend ausgezeichnet bestocken und eine Selektion in Richtung Bestockungsstärke wird es dadurch sicher gegeben haben (Richard Braungart, 1891).

Körnersitz. Viele Roggen- und Weizenherkünfte haben locker sitzende Körner, die bereits bei geringem Druck aus der Ähre herausfallen. Bei Roggen war es die Gewohnheit die Garben vor dem Dreschen an eine Wand zu schlagen. Die herausgefallenen Körner dienten dann als Saatgut. Bei Weizen lassen sich die locker sitzenden Körner leichter mit dem Dreschstecken oder mit dem Flegel dreschen als die fester sitzenden Körner. Die modernen Sorten, die bis zur Todreife auf den Feldern stehen bleiben sollten, zeichnen sich alle durch einen festen bis sehr festen Kornsitz aus.

Form. Auch die Form spielte eine Rolle bei der Auslese der Saatgut liefernden Pflanzen. So kann man eine Vorliebe feststellen für gedrungene Ährenformen wie jene des Zwerg- oder Binkelweizens, der Pfauengerste und der sechszeiligen Montafoner Gerste.

Enorme Vielfalt.

Die ursprüngliche Vielfalt der alpinen Landsorten muss enorm gewesen sein. In der Schweiz sind circa 800 Gerstenlinien und 300 Weizenlinien aus den Alpentälern erhalten geblieben. Diese Linien stammen aus Landsortenpopulationen die im Laufe des letzten Jahrhunderts gesammelt und getestet wurden. Dabei ist zu bedenken, dass bereits damals der Getreidebau im Ober-Engadin und im Urnerland aufgegeben war und in den klimatisch bevorzugten Gegenden die lokalen Sorten durch Zuchtsorten ersetzt waren. Bei der Gerste und beim Weizen sind je 8 Varietäten erhalten geblieben. Die Höhe der Sorten variiert bei Weizen zwischen 90 und 160 cm, bei der Gerste zwischen 80 und 150 cm. Die frühesten Weizenlinien blühen 18 Tage früher als die spätesten, bei der Gerste sind es 15 Tage.

Diese Vielfalt befindet sich in der Samenbank der Forschungsanstalt in Changins (Nyon) und als Duplikatsammlung noch in mindestens zwei weiteren Samenbanken. Für den On-Farm-Anbau in Graubünden ist insbesondere Wert gelegt auf die Standfestigkeit der Herkünfte. Grössere Flächen sollte man mit dem Mähdrescher ernten können und deswegen muss das Getreide bis zur Ernte auch stehen bleiben, ansonst sind die Ertrags- und Qualitätseinbusse zu gross. Von den getesteten 400 Herkünften aus Graubünden kommen 20 für diese Form des On-Farm-Anbaus in Frage.

Finanzierung.

Die Forschungsarbeit war Teil des Interreg III A Projektes Schweiz-Italien „Erhaltung und Nutzung der genetischen Vielfalt alpiner Ge-

treidepflanzen“ und wird noch weiter geführt als Teil eines Projektes des schweizerischen Bundesamtes für Landwirtschaft NAP 02-231 zur Dokumentation alpiner Kulturpflanzen.

SCHILPEROORD

Literatur

- BRAUNGART R., 1891. Die Imperialgerste (*Hordeum distichon* L., var. *erectum* Schübl). Landwirtsch. Jahrbücher. Separatdruck S. 835-930.
- BRAUNGART R., 1912. Die Urheimat der Landwirtschaft aller indogermanischen Völker. Heidelberg.
- FURTER R., 2004. «Im ganzen Thal pflanzt man Korn an den mehresten Orten»: Bevölkerung, Siedlungen und Ökonomie in der Val Medel 1600-1900. Bündner Monatsblatt 2. S. 132-170.
- GASSER J., 1947. Das Gadertal. Versuch einer landeskundlichen Beschreibung. Dissertation Geogr. S. 138, Maschinenschrift. Geographisches Institut Innsbruck.
- HAGER K., 1916. Verbreitung der wildwachsenden Holzarten im Vorderrheintal. Schweiz. Depart. des Innern. Bern.
- KEIM M., 1975. Schnals. Kulturgeographie einer Südtiroler Bergbauerngemeinde. Schriftenreihe des Südtiroler Kulturinstitutes 2. Bozen.
- MACHEREL C., 1994. Brood doet leven. Betekenis en rol van het brood in Europa.
- MARCHAL L., 1929. Tirols Pflanzenbau. Wiener landw. Zeit., 79. Jg. Nr. 14. S. 123-128.
- MAYR E., 1954. Die Getreidebauzonen, Anbau- und Erntezeiten und die Fruchtfolgen in Kärnten. Festschrift Aichinger, Bd. II. Klagenfurt.
- PARAVICINI E., 1928. Die Bodennutzungssysteme der Schweiz in ihrer Verbreitung und Bedingtheit. Petermanns geographische Mitteilungen, Ergänzungsheft 200, Gotha.
- RACHEWILTZ S. W. de, Brot im südlichen Tirol. Arunda.
- SCHACHL R., 1998. Genetische Ressourcen der Kulturpflanzen im alpinen Raum. Kulturpflanze Nr. 36. S. 107-119.
- SCHILPEROORD P., 2003. Sortengärten in Graubünden. In situ Erhaltung und Vorbereitungen für die on farm Erhaltung lokaler Bündner Gersten und Weizensorten. Arbeitsbericht NAP 27. www.berggetreide.ch
- SCHILPEROORD P., 2004. Frit- und Halmfliegenbefall im Berggebiet. Unveröffentlichter Bericht für das Landwirtschaftsamt Graubünden.
- VALÄR J. VON, 1806. Topographische Beschreibung der Landschaft Davos. Der Neue Sammler I, S. 3-68.

3. PANE E COMPANATICI.
PESCI, VINO, FORMAGGIO

La pesca del luccio nel Trentino

Ricerca archeologica e metodo etnografico a confronto

di Marta
BAZZANELLA
Lorenzo
BETTI
Michele
TRENTINI
Ursula
WIERER



L'esigenza di fornire una procedura di validazione agli esiti di un'indagine archeologica condotta tra il 1999 e il 2002 in località Galgenbühel/Dos de la Forca a Salorno, in provincia di Bolzano – un sito mesolitico che ha rivelato una dichiarata specializzazione nelle attività di pesca al luccio –, ha portato alla progettazione di una ricerca etnografica sul campo¹ volta a indagare le tecniche di pesca e conservazione di questa specie ittica nell'ambito delle comunità tradizionali della media valle dell'Adige. Il fine era quello di recuperare dalla tradizione orale, per quanto ancora possibile, il sapere tecnico legato alla pesca su fiume e di delineare, attraverso di esso, degli scenari interpretativi per il contesto archeologico messo in luce.

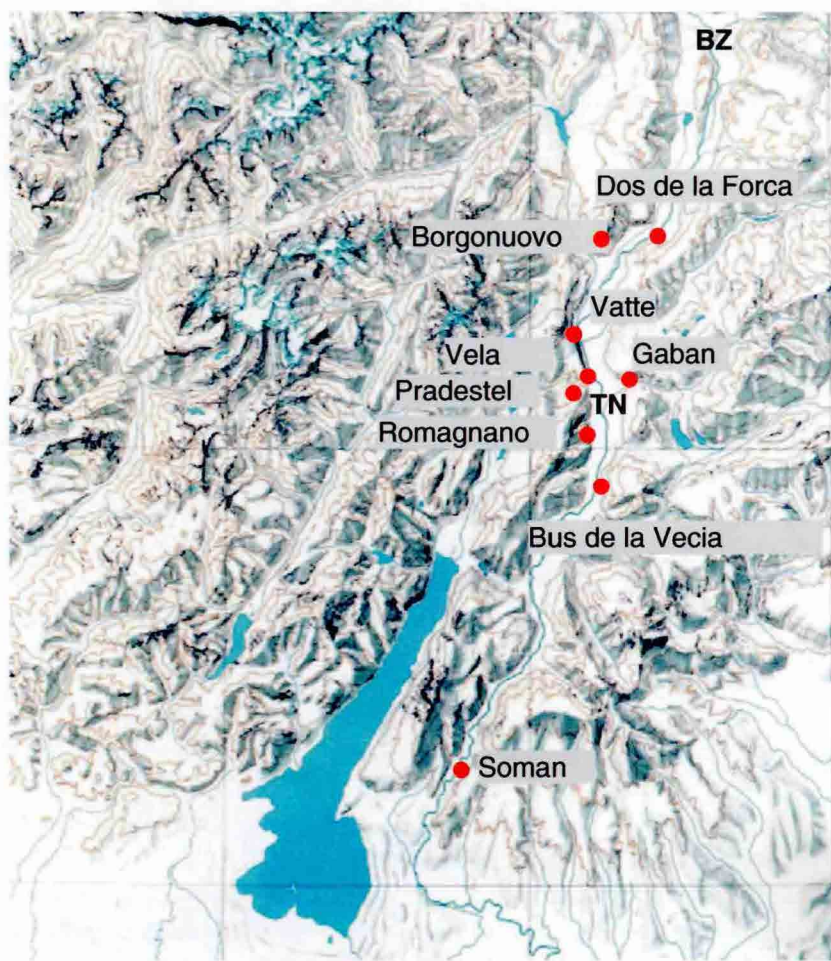
La ricerca archeologica: contesto e risultati

All'epoca della sua prima antropizzazione nell'Olocene, successivamente allo scioglimento dei ghiacciai, la valle dell'Adige era costellata da una serie di accampamenti dislocati per lo più su conoidi detritico o alluvionale, in posizione sopraelevata rispetto al fondovalle. Si tratta di giacimenti databili al Mesolitico antico (9000-6500 a.C. cal.), periodo in cui i gruppi umani conducevano una vita nomade e seguivano un'economia predatoria basata su caccia, pesca e raccolta. I siti trovati in seguito allo sbancamento a scopo estrattivo dei conoidi di deiezione sono stati oggetto di scavi archeologici che hanno evidenziato frequentazioni umane avvenute a varie riprese nel corso della preistoria.

I dati culturali e paleoambientali del contesto archeologico

Il Galgenbühel/Dos de la Forca è un riparo sotto roccia situato a 225 m s.l.m., scavato tra il 1999 e il 2002 dall'Ufficio beni archeologici

¹ L'indagine etnografica è stata progettata e condotta da Marta Bazzanella e Michele Trentini del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige (Trento), tra la primavera e l'autunno del 2004. In particolare il paragrafo «La ricerca archeologica: contesto e risultati» è di Marta Bazzanella e Ursula Wierer, il paragrafo «Il luccio» è di Lorenzo Betti, il paragrafo «La ricerca etnografica: tecniche di pesca» è di Michele Trentini e le «Conclusioni» sono di Marta Bazzanella.

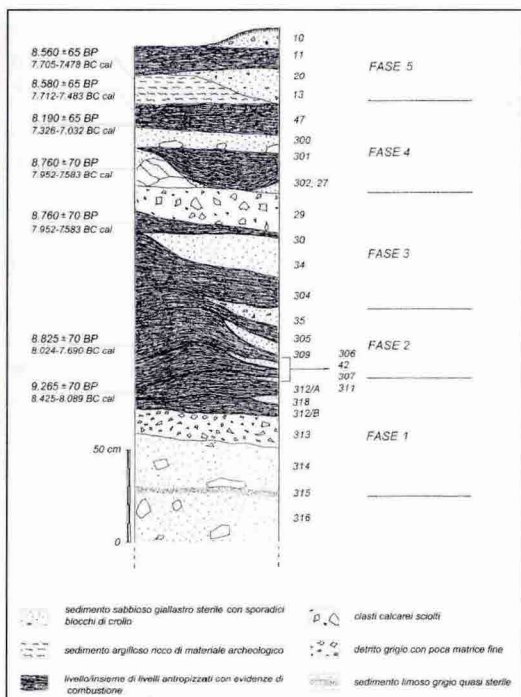


1. Localizzazione dei siti mesolitici della media valle dell'Adige.

della Provincia di Bolzano. Le operazioni di scavo hanno indagato una superficie di 18 mq, che ha rivelato una successione di livelli archeologici dello spessore complessivo di 2,5 m². Gli strati sono stati raggruppati in cinque fasi di occupazione e le datazioni radiometriche, effettuate su carboni di legno, collocano il periodo di frequentazione da parte dei gruppi umani nel Mesolitico antico, tra la fine del IX e la metà dell'VIII millennio a.C. in anni reali.

In quel tempo sul versante meridionale delle Alpi, il Sud della Francia meridionale e alla Penisola Iberica, erano interessati dalla cultura sauveterriana (9000-6500 a.C.). Manufatti in selce, tra cui le caratteristiche armature microlitiche che servivano per essere immanicate sulle frecce, e strumenti in osso/corno forniscono informazioni sulla cultura materiale dei gruppi umani che frequentavano il riparo. Conchiglie marine forate

² M. BAZZANELLA, U. WIERER, *Die mesolithische Fundstelle am Galgenbühl in Salurn, Südtirol. Eine Sauveterrienstation im Etschtal*, in «Der Schlern», 75, 2001, 2, pp. 116-128.



2. Il Galgenbühel/Dos de la Forca, Salorno.

3. Galgenbühel/Dos de la Forca, Salorno: stratigrafia.

4. Galgenbühel/Dos de la Forca, Salorno: successione stratigrafica dei livelli di focolare.

usate come ornamenti personali raggiungevano anche il sito di Salorno: originarie dal Mediterraneo, testimoniano spostamenti e scambi a largo raggio.

Il fondovalle, su cui gravitavano i frequentatori del sito durante il loro soggiorno temporaneo, era all'epoca interessato dallo scorrimento di acque con tracciati a meandri affiancati dalle loro acque morte. La presenza dei conoidi poteva provocare degli sbarramenti che davano

origine a specchi d'acqua e a zone paludose. Possiamo immaginare un paesaggio non dissimile da quello precedente alla regimazione dell'Adige, operata nel corso dell'Ottocento³.

Ulteriori indicazioni sull'ambiente circostante al sito vengono fornite dai resti osteologici delle varie faune rinvenute in grande quantità e in ottimo stato di conservazione nel deposito archeologico. Tra le ossa, avanzi di pasto dei frequentatori mesolitici, prevalgono di gran lunga i pesci. Sono documentate anche altre faune di ambiente umido come il castoreo, la lontra, la testuggine palustre europea (*Emys orbicularis*) e i molluschi di acqua dolce (*Unio mancus*), specie caratteristiche soprattutto di acque stagnanti o debolmente correnti⁴. Il fondovalle, ormai coperto da boschi misti, era territorio di caccia al cinghiale e al cervo, che risultano essere i macromammiferi più presenti al Galgenbühl/Dos de la Forca; a questi si aggiungono varie specie di carnivori forestali. Cervi, caprioli e camosci frequentavano anche i versanti vallivi coperti di vegetazione arborea poco fitta, che aveva ormai raggiunto la quota di 2.000 m⁵.

L'ittiofauna delle fasi più recenti (4 e 5)

Grazie alla particolareggiata tecnica di raccolta dei reperti, mediante setacciatura ad acqua con maglia di 1 mm e successiva cernita manuale, è stato possibile recuperare la totalità dei resti ittici, la cui notevole quantità e distribuzione spaziale ha permesso d'interpretare il sito come luogo specializzato nella pesca e in particolare nella pesca al luccio per alcuni livelli della stratigrafia.

L'analisi dell'ittiofauna, abbondante in tutte le fasi di occupazione, ha messo in evidenza per le fasi più recenti (4 e 5) la predominanza quasi assoluta del luccio sugli altri pesci⁶. Gli sporadici resti riferibili a specie della famiglia dei ciprinidi (scardola e triotto) potrebbero addirittura

³ M. BASSETTI, «Approccio geoarcheologico al territorio della valle dell'Adige. Appunti sui dati paleoambientali», in M. DE VOS (a cura di), *Archeologia del territorio. Metodi, materiali, prospettive. Mjerda e Adige: due territori a confronto*, Trento, 2004, pp. 263-301; M. COLTORTI, «L'evoluzione morfologica del paesaggio», in E. CAVADA (a cura di), *Archeologia a Mezzocorona*, Trento, 1994, pp. 23-36; K. WERTH, *Geschichte der Etsch zwischen Meran und San Michele. Flussregulierung, Trockenlegung der Möser, Hochwasser*, Lana, 2003.

⁴ U. WIERER, P. BOSCATO, «Lo sfruttamento delle risorse animali nel sito mesolitico di Galgenbühl/Dos de la Forca (Salurn/Salorno - BZ): la macrofauna», in *Studi di archeozoologia in onore di Alfredo Riedel*, in corso di stampa.

⁵ L. CATTANI, *Dati palinologici inerenti ai depositi di Pradestel e di Vatte di Zambana nella Valle dell'Adige (TN)*, in «Preistoria Alpina», 13, 1977, pp. 21-29; W. KOFLER, *Die Vegetationsentwicklung im Spätpaläolithikum und Mesolithikum im Raum Trient*, in «Preistoria Alpina», 28, 1992, pp. 83-103; A. SPERANZA, C. RAVAZZI, C. BARONI, A. CARTON, B. VAN GEEL, H. MOMMERSTEEG, *Holocene Vegetation Development and Human Impact in the Central Alps: the "Pian Venezia" Paleobotanical Record (Trento, Italy)*, in «Il Quaternario», 9, 1996, 2, pp. 737-744.

⁶ Prevalenza che non è però confermata per i livelli più antichi (fasi 1-3), dove i ciprinidi sono dominanti (dati ancora inediti); M. BAZZANELLA, L. BETTI, U. WIERER, «Mesolithic



BAZZANELLA
BETTI
TRENTINI
WIERER

5. Galgenbühel/Dos de la Forca, Salorno: ittio-fauna.

tura derivare dal contenuto gastrico degli stessi lucci, dei predatori per eccellenza⁷.

Ripartizione della presenza ittica per fase

Famiglia	Specie	Fase 5	Fase 4	Fase 3	Fase 2	Fase 1
ESOCIDAE	Luccio <i>Esox lucius</i>	3.395 (99,7%)	1.037 (97,9%)	435 (16,1%)	61 (3,3%)	31 (1,7%)
CYPRINIDAE	Scardola <i>Scardinius erythrophthalmus</i>	1	1	1.497 (55,3%)	1.217 (65,9%)	177 (16,8%)
	Triotto <i>Rutilus erythrophthalmus</i>		4	20	180	11
	?Tinca <i>Tinca tinca</i>	1			22	63
	indeterminabile	8	17	752	363	774
PERCIDAE	Pesce persico <i>Perca fluviatilis</i>				2	
GADIDAE	?Bottatrice <i>Lota lota</i>	1		1	2	
TOTALE		3.406	1.059	2.705	1.847	1.056

Wetland Exploitation at Galgenbühel/Dos de la Forca, Italy, Eastern Alps», in *Proceedings of the 13th Fish Remains Working Group Meeting. International Council for Archaeozoology*, in corso di stampa.

⁷ M. BAZZANELLA, L. BETTI, U. WIERER, *I pescatori mesolitici del Dos de la Forca*, in «Il Pescatore Trentino», 3, 2002, pp. 34-37 e, degli stessi autori, «Galgenbühel/Dos de la Forca. Un nouveau site sauveterrien dans la Vallée de l'Adige (Bozen/Bolzano, Italie)», in *Acts of the XIV UISPP Congress, University of Liège, Belgium, 2-8/9/2001, Liège, 2004*, pp. 215-225 e «Mesolithic Wetland Exploitation at Galgenbühel/Dos de la Forca, Italy, Eastern Alps», cit.

Durante lo scavo archeologico sono state documentate numerose unità stratigrafiche, tutte con tracce evidenti dell'accensione di fuochi: strati di cenere, chiazze di terreno arrossato e strutture infossate riempite di sedimento carbonioso. L'intensa attività di combustione potrebbe essere legata alla lavorazione del pesce: non soltanto alla cottura, ma forse piuttosto alla sua conservazione. Durante la fase di essiccazione – che rappresenta il metodo più semplice per conservare il pesce –, la produzione di fumo serve per tenere lontano gli insetti dalla carne. Con il fumo vengono inoltre liberate delle sostanze chimiche che impediscono lo sviluppo dei batteri. La pratica dell'affumicatura è stata ipotizzata anche per altri siti preistorici specializzati nella pesca. Citiamo due giacimenti francesi ricchi di resti ittici: il sito di Bois-des-Brousses (Hérault) frequentato nel Paleolitico superiore, dove è stata scoperta anche la struttura che probabilmente serviva all'affumicatura⁸, e l'Abri La Baume de Montclus (Gard), di epoca mesolitica, caratterizzato come il Galgenbühel/Dos de la Forca da numerosi livelli di focolare⁹.

L'indagine archeologica non ha però permesso di chiarire gli aspetti legati alle tecniche di pesca del luccio. Data la particolare composizione ittica, si ipotizza l'utilizzo di strumenti per la cattura di singoli individui, in modo da permettere una selezione dei soli lucci – arpioni, arco e frecce, altre armi da getto, costituite da un supporto deperibile munito di armature in selce, particolarmente abbondanti in loco –; un'ulteriore ipotesi potrebbe essere quella della pratica della pesca mediante la tecnica del laccio, comunemente utilizzata fino ai nostri giorni, ma non documentabile a livello archeologico. Il tentativo di fornire delle risposte a questi interrogativi ha fornito lo spunto per un'indagine storico-etnografica relativa alle tecniche tradizionali di cattura, conservazione, consumazione e commercializzazione del luccio.

Il luccio

Morfologia e biologia

Il luccio¹⁰ (*Esox lucius* – famiglia degli *Esocidae*, ordine dei *Salmoniformes*) è uno dei pesci d'acqua dolce più conosciuti a causa del suo aspetto suggestivo, dovuto all'ampia bocca fornita di numerosi denti grossi e affilati. La sua fama di grande predatore si è trasformata spesso,

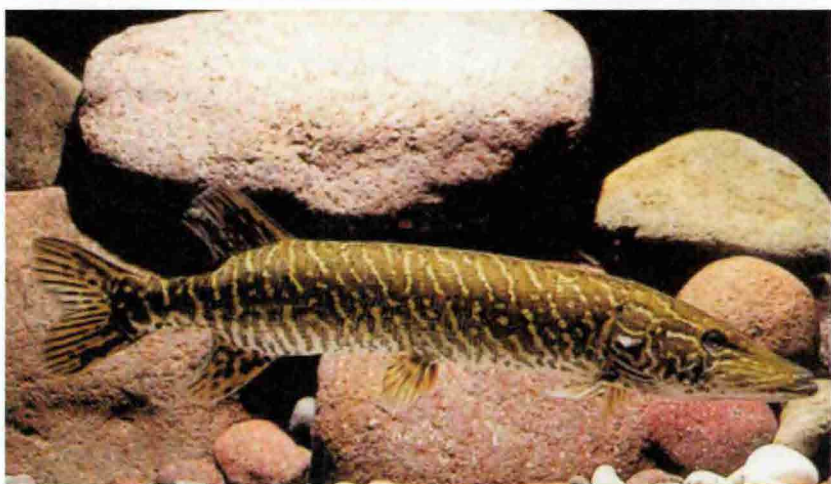
⁸ G. DUCHE, *Première approche de la faune ichtyologique du niveau 2B du Bois des Brousses*, in «Etudes Quaternaires Languedociennes», 5, 1986-1987, pp. 13-20.

⁹ G. DESSE, J. GRANIER, «Les poissons», in *La Préhistoire Française*, I, Paris, 1976, pp. 437-443.

¹⁰ In dialetto: luz, luc, luzo, luzat, lus.



BAZZANELLA
BETTI
TRENTINI
WIERER



6. Galgenbühel/Dos de
la Forca, Salorno: area
di focolare.

7. Il luccio.

nel corso della storia, in leggenda, provocando vere e proprie campagne persecutorie nei suoi confronti¹¹. Il luccio si distingue facilmente per l'aspetto slanciato del corpo e per il capo grande e schiacciato, che mostra un profilo caratteristico detto 'a becco d'anatra'. Le scaglie sono cicloidi, di dimensioni medie, e la livrea è tendenzialmente verde-bruna. Macchie più chiare di forma ovale irregolare sono presenti sui fianchi e sul dorso. Il ventre è bianco sporco. Le pinne hanno un colore rossastro o fulvo con grosse marmoreggiature scure. La specie raggiunge dimensioni corporee relativamente elevate – con taglie di oltre 170 cm di lunghezza e 25 kg di peso – e popola sia le acque ferme che quelle lentamente correnti.

¹¹ Era un'idea diffusa nell'Ottocento che il luccio, in quanto grande predatore, dovesse essere eliminato perché mangiava gli altri pesci.

L'esocide predilige le acque con molta vegetazione acquatica e nascondigli sommersi. La sua strategia alimentare – che implica la cattura delle prede, soprattutto ciprinidi, a breve distanza – lo spinge a nascondersi tra la vegetazione e gli ostacoli sommersi in attesa del passaggio della preda. È capace di grandi accelerazioni, ma ha poca resistenza, come si addice ai predatori d'agguato. Negli ecosistemi in cui vive occupa il vertice della piramide alimentare, svolgendo un ruolo assai rilevante di equilibratore dell'intero popolamento ittico. In caso di sovrappopolamento attacca anche gli individui della sua stessa specie. Il periodo riproduttivo sopravviene tra febbraio e marzo.

Ecologia

L'assetto ambientale della valle dell'Adige – con il corso d'acqua principale attualmente costretto tra strette arginature artificiali in un alveo subrettilineo e in gran parte avventizio – si componeva originariamente di un letto principale meandriforme, con numerosi rami laterali d'acqua corrente e frequenti ambienti d'acqua ferma o lenta che costituiscono la naturale dotazione di ogni fiume pianiziale o pedemontano dell'area alpina e prealpina. Tali ambienti, soprattutto le lanche e le morte, generate dal tipico processo di 'taglio del meandro', costituivano certamente ambienti ottimali per l'insediamento e la riproduzione del luccio e delle sue prede preferenziali. La specie è da considerare oggi una presenza ittica marginale nel corso principale del fiume e un componente accessorio dei popolamenti ittici dei fossi di bonifica. A tutt'oggi l'esocide è presente nei laghi di Caldaro, Terlago, Lamar, Garda, Levico, Caldonazzo, Serrai, Piné e in molti stagni e bacini lacustri minori della fascia collinare e pedemontana. Tra le acque correnti le uniche popolate stabilmente dal luccio sono alcune fosse di bonifica del fondovalle atesino e qualche breve tratto dei fiumi Adige e Brenta.

Tecniche di pesca

Le caratteristiche etologiche della specie – che di fatto ha pochi predatori naturali in virtù delle dimensioni e dell'indole aggressiva – la rendono particolarmente vulnerabile da parte dell'uomo. Se oggi sofisticate attrezzature da pesca consentono di catturare facilmente il predatore, sollecitando la sua istintiva aggressività, fino a non molti decenni fa, un po' in tutta Europa, era diffuso un sistema di pesca che ne sfruttava la scarsa elusività e la modesta diffidenza. Il sistema, noto come 'pesca al laccio'¹², richiede l'utilizzo di un semplice palo leggero in legno, armato con uno spago terminante con un nodo scorsoio. L'abitudine del luccio

¹² Attualmente la 'pesca al laccio' è vietata.

di sostare in acque basse e in prossimità della superficie, soprattutto nelle fasi di riposo, nel corso della primavera e dell'estate, permetteva di catturarlo facilmente, infilando con cautela il nodo scorsoio nel capo del pesce e sollevando poi rapidamente il palo in modo da far serrare il nodo intorno alle aperture branchiali.

Attualmente, il luccio si pesca con canna e lenza armata con esche sia naturali che artificiali. Le esche naturali utilizzate dai pescatori dilettanti sono costituite quasi esclusivamente da pesci vivi di dimensioni medie o piccole e vengono innescate su montature da fondo o fornite di galleggiante, per lo più armate con grossi ami e finali in acciaio trecciato per evitare che l'affilata dentatura mandibolare del luccio le recida. I pesci possono essere anche morti e in tal caso si parla di pesca con il pesce morto 'manovrato'. È sempre più diffusa, tuttavia, la pesca del luccio con esche artificiali. Oltre ai tradizionali cucchiaini ondulanti, che costituiscono l'evoluzione della 'latta' impiegata fin dagli inizi del Novecento, si usano anche grossi cucchiaini rotanti, pesci finti in balsa o materiali plastici di medie e grandi dimensioni, grosse esche in gomma vinilica e anche *plug* o *bug*.

Il luccio viene pescato nel corso di tutto l'anno, ma la stagione tradizionalmente più redditizia è l'inverno, quando l'esocide è una delle prede più ambite dai pescatori con canna e lenza. La pesca professionale con reti e trappole, praticata sui maggiori laghi trentini – Caldonazzo, Levico, Serrai, Piné, Terlago, Toblino e Santa Massenza, Garda – fino agli anni Cinquanta, è ora limitata al solo lago di Garda. Finché sussistevano i diritti esclusivi privati di pesca, e particolarmente nella prima metà del Novecento, il luccio era una delle specie più frequentemente pescate e vendute sui mercati ittici. In precedenza, nella lunga storia dei diritti feudali di pesca, il luccio, annoverato tra i pesci di pregio, era riservato solo alle mense signorili.

La ricerca etnografica: tecniche di pesca

Nell'ambito della ricerca sono state realizzate dieci video-interviste con informatori di Salorno, San Michele, Grumo, Zambana, Ischia di Pergine, Trento, Terlago, Volano, Torbole, Cassone (Malcesine). A tutti è stato chiesto di trattare gli argomenti sintetizzati in una traccia:

- circostanze e modalità di apprendimento dell'attività di pesca;
- luoghi e zone dove si praticava la pesca – eventuali toponimi;
- trasformazione dell'attività nel tempo;
- stagionalità e orari;
- modalità di pesca di gruppo e/o individuale – rapporti tra pescatori;
- specie pescate – specie considerate più o meno pregiate;
- modalità e tecniche di pesca – strumentazione;



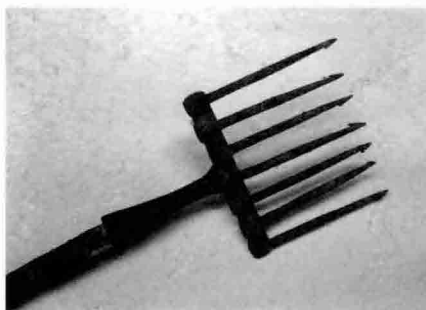
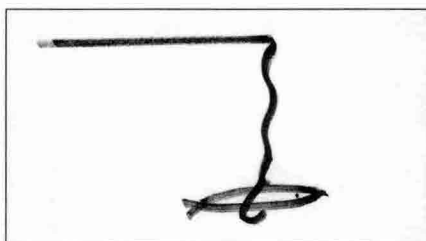
8. Biotopo «Taio».

- eventuale utilizzo di imbarcazioni;
- descrizione di una giornata di pesca e/o di una 'tratta';
- metodi di conservazione;
- consumo e/o commercializzazione del pescato;
- eventuale pesca di molluschi, crostacei e anfibi;
- ricette;
- aneddoti, proverbi.

Le interviste miravano alla raccolta di informazioni sulle tecniche tradizionali di cattura dei pesci impiegate su alcuni laghi (Garda, Caldonazzo, Terlagio), ma principalmente su quella meno nota e ormai desueta praticata lungo la valle dell'Adige, quasi esclusivamente da contadini, come attività complementare all'agricoltura. La valle dell'Adige è stata caratterizzata fino ad anni recenti dalla presenza di depressioni naturali, piccoli laghi campestri, rigagnoli e fossati che raccoglievano le acque piovane e quelle provenienti dalle frequenti falle nelle arginature del fiume.

Il «Taio», detto anche «Palù», è una zona paludosa nella campagna tra Volano e Nomi formatasi nell'antica ansa naturale dell'Adige in seguito agli interventi di rettifica realizzati alla fine dell'Ottocento e in gran parte bonificata e resa idonea all'agricoltura nel corso del secolo scorso. Una piccola zona umida conservatasi nella parte finale del meandro – riconosciuta nel 1989 biotopo d'interesse provinciale – testimonia la presenza di un paesaggio palustre, popolato da diverse specie ittiche quali il luccio, la tinca, l'anguilla, che grazie all'*habitat* favorevole raggiungevano dimensioni notevoli.

«Il luccio lo trovavano e lo pescavano nei fossati lungo la campagna, cioè nelle adiacenze dell'Adige, c'era diversa campagna incolta, oppure che noi chiamavamo



BAZZANELLA
BETTI
TRENTINI
WIERER

9. Laccio.

10. Livio Tovazzi, Volano.

11. Fiocina, Volano.

la campagna che féva bombòzer; bombòzer vuol dire pieno di acqua, di palude, e l'era campagna incolta. Dove c'erano dei fossati; ... parlo solo di zone diremo paludose, oppure dove scorrevano i torrenti che andavano all'Adige; ... parlo di fossi, di rigagnoli d'acqua, che ce n'erano diversi negli anni passati»¹³.

«I pescatòri? Sùl Adige, sùle fòsse, dapertùt, la Fossa di Caldaro nò, la Fossa de Caldaro. Dòpo ghèra i boiòni ndó che ghèra tanti lucci, ghèra tante ténche, ghèra sgàrdole, ghèra squai. I boiòni l'è buse, buse stagne, ndó che ghèra ... mèzi paludi nò, dóve c'era le canèle, quèi cannelari live, nò ... Le è stade quasi tute bonifìcade, ghén sarà qualche d una ancóra, ma le è al lìmite pròprio, pìcole pìcole, che i le dòpera i contadini adès per tirà su n pò de aqua e basta»¹⁴.

Secondo gli informatori, fino a non più di tre decenni fa veniva praticata la pesca di frodo, spesso anche durante la notte, mediante tecniche rudimentali ma ingegnose, con l'ausilio di strumenti costruiti prevalentemente dagli stessi contadini-pescatori: il laccio (*laz, las, lac*), utilizzato specificamente per la cattura del luccio, soprattutto quando 'era in amore', le canne di bambù con filo, amo ed esca (*bachéti, bachéte*), la fiocina (*fròsena, forcón, piróm*), il bertovello (*bartadèl, nassa*), la spaderna (*còrda de fòndo, còrda a fòndo*), la guada (*guada, guadóm*).

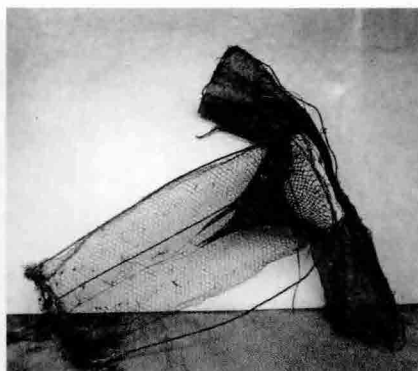
Gli informatori riferiscono che la pesca al laccio richiedeva l'utilizzo di un leggero bastone di frassino o di bambù alla cui estremità era fissato un cappio realizzato ricorrendo non solo a filo comune, ma talora anche a filo metallico oppure a crine di cavallo.

«Com'è che féve?

– È col am, col am. Col lacio, i luci col lacio. I luci si metévano in superficie, però gavéva n òchio de quèi giusti, e col lacio névem zó davanti cosita nela tèsta nò, e

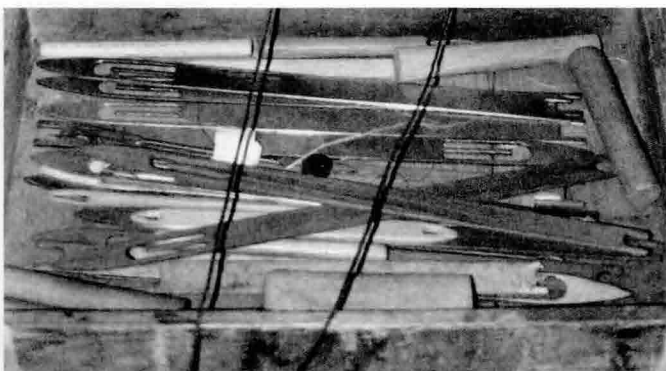
¹³ Luigi Nicolini, Trento.

¹⁴ Bruno Pitscheider, San Michele all'Adige.



12. Bertovello, Volano.

13. Aghi da rete e modelli, Ischia di Pergine.



quando se èra en toché en déntro dòpo le branche, lì cossì, se tirava, se seréva el lacio e ... Però l'era difficile, eh! Anca en quel mòdo.

– El próva a descriverme en lacio.

– El lacio, el lacio che si chiude nò! Col còso cossì che se sèra. Eh, el lacio el saverà còs'è el lacio!

– Ah, no l'ò mai vist mi.

– Eh no l'nà mai vist nò?

– Nò, ma l me spiéga cossì, ghévelo en bastón, o ...?

– Sì, na cana nò, l'è na cana, e vegnéva zo l fil nò, con tacà l lacio. El lacio l vegniva davèrt tant cossita nò, e passéve déntro da la tèsta cossì e vegniva dént cossita, zanch, en còlp! El lacio come l tochéva el se seréva nò, e vegniva su anca l pés; però ... bisognéva ciaparlo nel punto giust, perché se se l ciapéva n pò più ndiétro, l scivoléva fóra nò.

– E la canna de cos'èrela?

– Eh, de bambù, de quèle cane lì. Bambù o anca de fràssino, de quèla ròba lì»¹⁵.

La pesca con la fiocina prevedeva l'utilizzo di un attrezzo con tre o più denti fissi muniti di ardiglione fissato all'estremità di un bastone di lunghezza variabile.

«– Ecco questa sarebbe una fiocina, che dir, professionale, elegante, che ha solo una punta forgiata, vedi? Che ha così ... l'ardiglione, ma questa l'hanno usata poco perché oltretutto era delicata, nel senso che se prendeva qualche sasso, sul fondo della fossa, andava no, mentre questa è più rustica, più robusta no, si adatta per il pesce grosso, con questa quando si prendevano pesci da tre-quattro chili, un pesce da mezzo chilo lo tagliavi a metà, si spaccava no, quello non veniva neanche catturato con la fiocina, si lasciava andare e buonanotte.

– Son fatte artigianalmente entrambe?

– Sì sì son fatte a mano queste»¹⁶.

Uno strumento noto a tutti gli informatori – al contrario di altri, conosciuti solo da alcuni di essi – è il bertovello, costituito da una struttura in rete a forma d'imbuto, alla cui base si trova un'apertura, detta inganno,

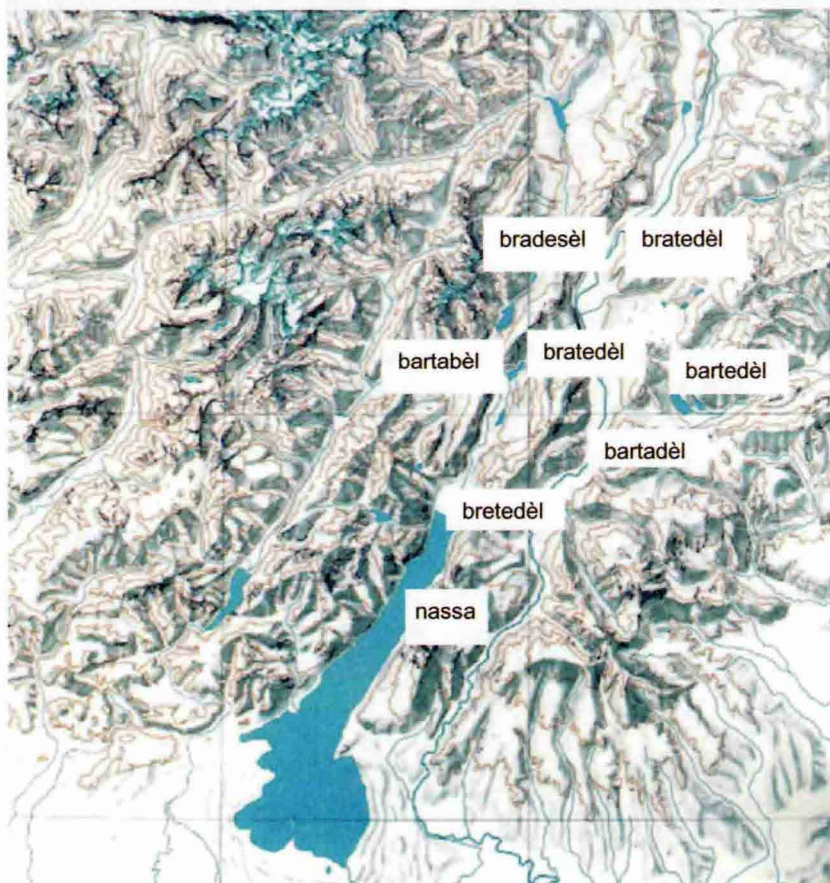
¹⁵ Livio Tovazzi, Volano.

¹⁶ Francesco Chietini, Grumo



14. Fasi di realizzazione di una rete da pesca, Ischia di Pergine.

15. Bertovello: varianti dialettali.



che impedisce al pesce di uscire; talvolta, all'interno sono presenti più inganni. Il bertovello ben si adatta alla cattura del pesce in acque poco profonde e dove i canneti permettono di attirare il pesce entro passaggi obbligati. L'informatore di Volano ha mostrato alcuni bertovelli da lui realizzati e utilizzati, con struttura esterna in rete metallica e inganni in canapa.

L'informatore di Ischia di Pergine, un tempo pescatore di professione sul lago di Caldonazzo, ha realizzato, nel corso dell'intervista, parte

16. Tirlindana, Ischia di Pergine.



della rete di un bertovello, utilizzando ago (*ucia*, *ucèla*, *gusèla*), modello (*muèl*, *modèl*) e filo di cotone.

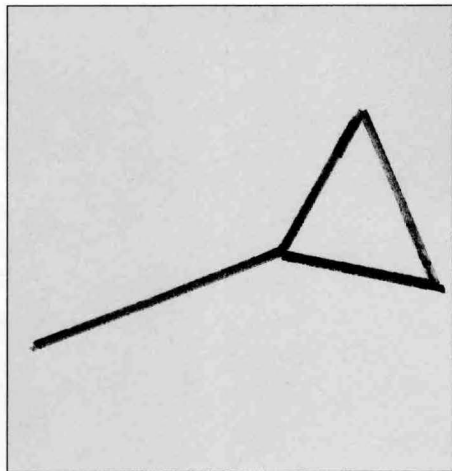
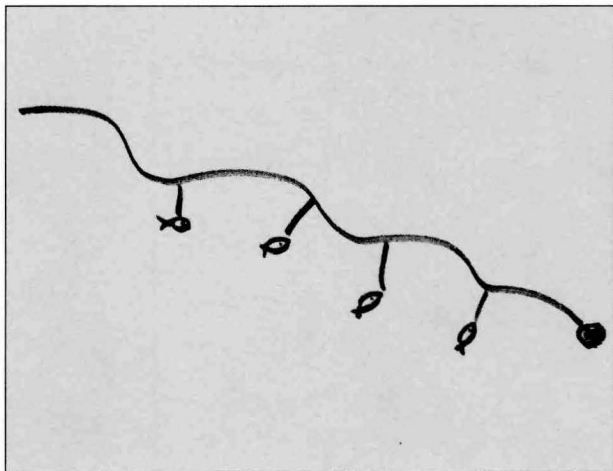
Si è quindi avuto modo di riprendere la realizzazione della trama di una rete da pesca, operazione che richiede competenze specifiche, abbastanza diffuse in ambito domestico, nei paesi situati nei pressi di laghi o di fiumi, fino agli anni Cinquanta.

La ricerca ha permesso di focalizzare l'attenzione sulle varianti dialettali delle denominazioni di alcuni strumenti; riportiamo l'esempio del bertovello.

Sui laghi, specie quelli estesi, i lucci venivano pescati anche con la tecnica della tirlindana. Si tratta di una pesca alla traina che si effettua sfruttando il movimento di un'imbarcazione: per mezzo di un apposito mulinello si calano in acqua diversi cucchiaini ondulanti il cui sfarfallio richiama le prede.

La pesca dell'anguilla e del luccio era praticata anche mediante la spaderna. Si tratta di una lunga lenza cui sono fissati, alla distanza di circa un metro l'uno dall'altro, dei braccioli armati di ami muniti di esca viva; a un'estremità della lenza era legata una pietra che veniva gettata in acqua, mentre l'altra era fissata a riva, spesso al ramo di un arbusto. La spaderna veniva lanciata in acqua solitamente la sera e recuperata all'alba, prima che altri pescatori o il guardiapescas potessero individuarla.

«Questa sarìa la còrda de fòndo, chì se ghé metéva dénto i bissòi, che i sèrva de éscà nò. E dòpo se i metéva, se i tréva den con en sas, che i voga dento tütì, den driti nsóma. Dòpo l podéva ciapà qualche lüz, se qualche pessàt el magnava el bissòl, perché el lüz nol magna el bissòl nò. Bisògn che l füssa, che ghe sia za n pessàt; o se ghe metéva den pessati anca, pessatèi, picoi. Alóra i ciapa i lüzi»¹⁷.



Per la pesca negli stagni e nei fossati, ma anche lungo le anse dell'Adige – la «Móia» a Trento –, si ricorreva spesso al *guadón*; si tratta di uno strumento costituito da un bastone di legno – il manico – alla cui estremità sono fissati due segmenti di metallo divergenti, collegati da un robusto cordino metallico che permette di installare una rete conica 'a sacca' in canapa, larga anche un metro. La rete veniva immersa e poi sollevata rapidamente quando un pesce passava si fermava vicino a essa. Esiste poi la *guada*, una versione di dimensioni più piccole, utilizzata nello stesso modo, ma di cui ci si serviva anche per issare in barca il pescato. Gli informatori affermano che i guardiapescia erano piuttosto severi con chi utilizzava le *guade* – proibite negli anni Cinquanta – per la facilità con cui si riusciva a catturare il pesce nei periodi di fregola.

Esistevano anche tecniche più semplici e rudimentali. In alcuni casi, dai fossati meno profondi si toglieva buona parte dell'acqua con dei secchi, in modo da catturare tinche e lucci con le mani; in altri si ricorreva alle lenzuola di canapa solitamente utilizzate per il trasporto del fieno: immerse in acqua e tenute distese da due o quattro persone, venivano rapidamente sollevate in modo da catturare i pesci più piccoli.

Specifiche tecniche di pesca prevedevano l'impiego di varie tipologie di rete.

Le reti a strascico (*ré dei piómbi*) venivano trascinate stando a bordo di piccole zattere, governate per mezzo di una pertica di legno (*pal*) che poggiava sul fondo degli stagni. Era diffuso anche l'impiego dei *paradèi*, reti fissate verticalmente in acqua per mezzo di una serie di pali in modo da formare una struttura simile a quella di un roccolo per l'uccellazione: i pescatori agitavano l'acqua con rami e bastoni, spaventando i pesci e indirizzandoli verso le maglie delle reti.

Sull'Adige l'utilizzo delle reti a strascico era proibito; tuttavia, due informatori raccontano di aver preso parte, fino agli anni Cinquanta e

17. Spaderna.

18. Struttura del *guadón*.

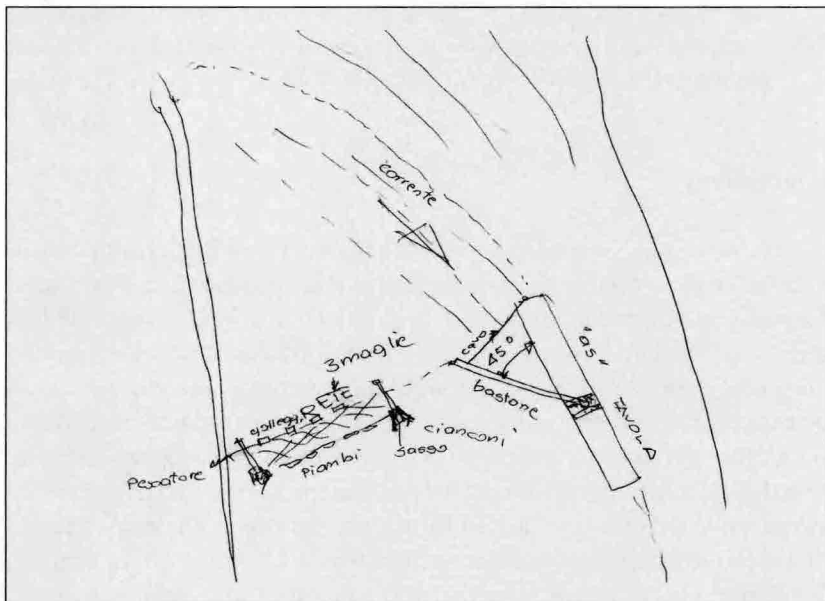


19. Lago di Caldonazzo.

forse anche più tardi, a battute di pesca effettuate tra Ora e San Michele a bordo di una barca. Si tratta di un tipo di pesca, praticata esclusivamente nelle ore notturne, che si svolgeva secondo precise modalità trasmesse di generazione in generazione ed era appannaggio di poche famiglie. Anche se non è una tecnica specifica per la pesca del luccio, la sua eccezionalità nel contesto trentino merita qualche precisazione.

Secondo gli informatori, l'imbarcazione (*barchét*) veniva trascinata da una persona che, percorrendo a piedi l'argine sinistro del fiume, doveva giungere alcuni chilometri a monte di San Michele, ed era mantenuta a una certa distanza dalla riva per mezzo di un bastone fissato alla prua. Nel luogo prestabilito, due o tre persone salivano a bordo e la barca veniva fatta ridiscendere lungo l'argine; una rete a tre maglie veniva 'tesa' tra l'imbarcazione e la sponda destra grazie a un ingegnoso sistema: un'asse (*as*) collegata a un bastone veniva spinta dalla corrente verso la riva opposta, assicurando la corretta tensione della rete e un'adeguata distanza dall'imbarcazione. La rete era tenuta in profondità e in posizione perpendicolare rispetto alla superficie mediante un sistema di pesi costituiti da pietre fissate all'estremità inferiore di bastoni dotati di un'apposita biforcazione (*ciancóni*), e a un sistema di galleggianti consistenti per lo più in pezzi di legno legati con dello spago. Gli informatori riferiscono che altri gruppi di persone utilizzavano la stessa tecnica per la pesca nell'Adige nei pressi di Zambiana e di Ala-Avio. Lo schizzo realizzato da uno degli informatori può aiutare a comprendere la tecnica descritta.

Significativi gli aneddoti riguardanti la pesca di gamberi d'acqua dolce e di rane: i primi venivano catturati direttamente con le mani o con



20. Pesca con rete sull'Adige, disegno di Francesco Chietini.

esche costituite da ciuffi di lana; le rane venivano pescate con le mani, con esche di lana, o con un cesto in vimini dotato di un coperchio in cui era praticato un foro di circa sei centimetri: le rane venivano attratte da residui animali posti all'interno del cesto, immerso nell'acqua.

Solitamente il pesce veniva venduto o consumato fresco, ma la ricerca sul campo ha permesso di raccogliere anche alcune informazioni sulle tecniche di essiccazione e di affumicatura.

«— Quando i trovava un lücio magari, che l'era un pò malandà, l'era un pò che l'era n per l'aqua, i lo netava e i lo tacava su per el camìn.

— Su per el camìn che l se fumicava, e l se secava, se afumicava e ...

— Come el bacalà.

— Come el becalà, basta che sapéva di fumo, alméno.

— E i lo conservava, praticaménte?

— E i lo conservava.

— Sì, si conservava.

— Anca i cavazìn i tacava via.

— Perché i diséva che i dūrava anca tuto l invèrno.

— E i vegnéva, i vegnéva séchi còme l bacalà insòma.

— Ma, i restéva nel camìn quanto témpo?

— Fin che i li tirava zó par magnarli»¹⁸.

«Si apre da la schièna, sènza sventrarlo, si pulisce, apèrto così, dòpo va apésò al sóle, si métono degli stechini, in mòdo che rimanga fuòri apèrto così, si ataca ala còda e si méte al sóle, a nfiapirlo un pò, nò? Poi si méte sul camìno ... e poi tra il calóre del camìno e tra ..., dòpo, anche metèndolo fuòri, ancóra se non è séco, dev'èsser séco

¹⁸ Aurelio Nodari e Eugenio Prandini, Cassone.

cóme l bacalà; séco ala perfezióne. Dòpo, quélo si può conservare nei sachi di iuta; i vèchi li metévano nele calze dele dònne, così sapéva da fritola, eh. E li atacàvano in cantina, e alóra rimanévano bèi séchi, cóme l bacalà»¹⁹.

Conclusioni

L'indagine etnografica, condotta presso i vecchi pescatori, testimoni un tempo operanti sul fiume Adige e sui principali laghi trentini, ha permesso di documentare per la prima volta con esaustività le tecniche tradizionali di pesca su fiume e di differenziarle rispetto a quelle, più note, praticate sui maggiori laghi della regione, dove la pesca era un'attività sicuramente redditizia e spesso professionale. In particolare, si è potuto verificare che alcune delle tecniche di pesca erano destinate specificatamente alla cattura del luccio, una specie ittica particolarmente abbondante in tutta la valle dell'Adige, soprattutto prima della rettifica dell'alveo del fiume, avvenuta verso la fine dell'Ottocento. In seguito, si è continuato a pescare il luccio, fino agli anni Cinquanta, nelle fosse e depressioni naturali che raccoglievano le acque piovane e quelle provenienti dalle perdite degli argini. Le caratteristiche etologiche della specie hanno, inoltre, contribuito a fare del luccio una preda di facile appannaggio da parte dell'uomo che, sfruttando la sua scarsa tendenza all'elusività, ha elaborato tecniche assai rudimentali per la sua cattura, quali il laccio, la fiocina o il semplice utilizzo delle mani quando il pesce si trovava in acque basse.

Trattandosi di un'attività complementare all'agricoltura, svolta da contadini, le modalità di pesca documentate riflettono un sapere tecnologico arcaico, basato sull'abilità manuale e su una precisa conoscenza dell'ambiente circostante e delle sue risorse, che trova analogie con il sapere tecnico dell'uomo preistorico, evidenziate con gli scavi archeologici condotti al Galgenbühel / Dos de la Forca di Salorno, dove i dati di scavo hanno evidenziato un regime economico basato sullo sfruttamento dell'ittiofauna e, per le fasi più recenti del deposito, una specializzazione nella cattura del luccio (90/100%). L'assenza, nel *record* archeologico, di dati relativi alle tecniche di pesca non permette di fare delle affermazioni certe sul modo di cattura. La particolare composizione ittica delle fasi più recenti del deposito può essere un indizio dell'utilizzo di strumenti adatti alla cattura di individui singoli – escludiamo l'uso di nasse o il prosciugamento di tratti di corso d'acqua in quanto il loro impiego avrebbe portato a una composizione ittica più differenziata – quali il laccio, strumenti da getto o semplicemente l'uso delle mani. L'alta percentuale di ricorrenza del luccio nei livelli mesolitici potrebbe inoltre essere interpretata come

una scelta culturale e quindi essere il riflesso della varia fortuna goduta dal luccio nel corso della storia. Anche le modalità di trasformazione del pesce ipotizzate per il riparo mesolitico trovano riscontri con tecniche di conservazione ancora in uso che prevedono l'essiccazione all'aria e la lenta affumicatura.

BAZZANELLA
BETTI
TRENTINI
WIERER

Bibliografia

- M. BASSETTI, «Approccio geoarcheologico al territorio della valle dell'Adige. Appunti sui dati paleoambientali», in M. DE VOS (a cura di), *Archeologia del territorio. Metodi, materiali, prospettive. Mjerda e Adige: due territori a confronto*, Trento, 2004, pp. 263-301.
- M. BAZZANELLA, L. BETTI, U. WIERER, *I pescatori mesolitici del Dos de la Forca*, in «Il Pescatore Trentino», 3, 2002, pp. 34-37.
- M. BAZZANELLA, L. BETTI, U. WIERER, «Galgenbühel/Dos de la Forca. Un nouveau site sauveterrien dans la Vallée de l'Adige (Bozen/Bolzano, Italie)», in *Acts of the XIV UISPP Congress*, Liège, 2004, pp. 215-225.
- M. BAZZANELLA, L. BETTI, U. WIERER, «Mesolithic Wetland Exploitation at Galgenbühel/Dos de la Forca, Italy, Eastern Alps», in *Proceedings of the 13th Fish Remains Working Group Meeting*. International Council for Archaeozoology, in corso di stampa.
- M. BAZZANELLA, U. WIERER, *Die mesolithische Fundstelle am Galgenbühel in Salurn, Südtirol. Eine Sauveterrienstation im Etschtal*, in «Der Schlern», 75, 2001, 2, pp. 116-128.
- M. BUTTURINI, *La pesca nel lago di Garda: studio storico e critico*, Salò (Brescia), 1885.
- L. CATTANI, *Dati palinologici inerenti ai depositi di Pradestel e di Vatte di Zambana nella Valle dell'Adige (TN)*, in «Preistoria Alpina», 13, 1977, pp. 21-29.
- M. COLTORTI, «L'evoluzione morfologica del paesaggio», in E. CAVADA (a cura di), *Archeologia a Mezzocorona*, Trento, 1994, pp. 23-36.
- G. DESSE, J. GRANIER, «Les poissons», in *La Préhistoire Française*, I, Paris, 1976, pp. 437-443.
- G. DUCHE, *Première approche de la faune ichtyologique du niveau 2B du Bois des Brousses*, in «Etudes Quaternaires Languedociennes», 5, 1986-1987, pp. 13-20.
- W. KOFLER, *Die Vegetationsentwicklung im Spätpaläolithikum und Mesolithikum im Raum Trient*, in «Preistoria Alpina», 28, 1992, pp. 83-103.
- M. PIROVANO, *Pescatori di lago: storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e sul Lario*, Lecco, 1996.
- G. ŠEBESTA, *Scritti etnografici*, San Michele all'Adige (Trento), 1991.
- A. SPERANZA, C. RAVAZZI, C. BARONI, A. CARTON, B. VAN GEEL, H. MOMMERSTEEG, *Holocene Vegetation Development and Human Impact in the Central Alps: the "Pian Venezia" Paleobotanical Record (Trento, Italy)*, in «Il Quaternario», 9, 1996, 2, pp. 737-744.
- G. VEDOVELLI (a cura di), *La Peschiera di San Vigilio: storia di una comunità di pescatori del lago di Garda*, Torri del Benaco (Verona), 1998.
- K. WERTH, *Geschichte der Etsch zwischen Meran und San Michele. Flussregulierung, Trockenlegung der Möser*, Hochwasser, Lana, 2003.
- U. WIERER, P. BOSCATO, «Lo sfruttamento delle risorse animali nel sito mesolitico di Galgenbühel/Dos de la Forca: la macrofauna», in *Studi di archeozoologia in onore di Alfredo Riedel*, in corso di stampa.

A pan e pesèt

Il pesce dei laghi lombardi: dalla pesca al consumo

di Massimo
PIROVANO



È stato scritto che il cibo è cultura 'quando si produce', e che lo è già quando ciò che mangiamo deriva da un'attività di predazione, dato che il successo di quest'attività dipende dalle conoscenze che abbiamo della natura e – in particolare nel caso che ci interessa qui – del comportamento degli animali, degli strumenti adatti alla loro cattura, delle nostre capacità di costruirli e di usarli.

Il cibo è cultura anche 'quando si prepara', perché la trasformazione dei beni naturali è soggetta alle regole e alle tecniche derivate dalla tradizione e dai condizionamenti sociali.

Il cibo è cultura, infine, 'quando si consuma', perché, in quel momento, noi esprimiamo delle scelte che rimandano a gusti e a stili di comportamento acquisiti o maturati dal gruppo umano a cui apparteniamo, sia per i valori nutrizionali sia per i valori simbolici che attribuiamo a un certo alimento e a un certo piatto, spesso utilizzando ciò che mangiamo anche per affermare un'identità culturale che comunichiamo agli altri¹.

Tutto ciò spiega i molteplici motivi d'interesse degli antropologi culturali per l'alimentazione.

Questo intervento, peraltro, intende presentare solo alcune considerazioni di etnografia e di storia della preparazione e del consumo di alcuni pesci di lago nella zona prealpina della Lombardia, accennando anche ai contesti sociali e ai vincoli giuridici che hanno influito sul momento della produzione, ovvero sulla pesca in diverse epoche.

Nonostante la Lombardia sia estremamente ricca di acque, di fiumi e di laghi, che da tempi remotissimi hanno favorito l'insediamento umano e che costituiscono una risorsa essenziale per la vita e per l'economia della regione², la possibilità di pescare è stata raramente libera per tutti, specialmente in età moderna e contemporanea.

¹ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari - Roma, 2004.

² Questa presenza ha favorito il sorgere di molti insediamenti umani dalla preistoria al Medioevo, che hanno lasciato tracce indirette del ruolo della pesca nei reperti della cultura materiale dei villaggi palafitticoli o menzione esplicita nella letteratura antica e medievale. Plinio il Vecchio, ad esempio, scrive che «ci sono due laghi, ai piedi delle Alpi, che si chiamano Lario e Verbanò: in essi tutti gli anni, al sorgere delle Pleiadi, compaiono dei pesci che si notano per le loro squame frequenti e appuntite, le quali hanno l'aspetto di chiodi di calzare; e si vedono soltanto intorno a quel mese». E, poco oltre, a proposito delle anguille aggiunge: «C'è un lago d'Italia, il Benaco, nel territorio veronese, che è attraversato dal fiume Mincio: alle uscite di esso, annualmente, all'incirca nel mese di ottobre, quando

Anticamente, il diritto romano prevedeva l'uso pubblico delle acque, anche se si applicavano molte deroghe a questo principio generale. Secondo diversi autori, l'epoca delle invasioni barbariche, il periodo carolingio e quello longobardo confermarono questo orientamento generale³. A partire dalla tarda dominazione longobarda, possediamo però diversi documenti in cui delle istituzioni religiose risultano titolari di regalie e beneficiarie dei diritti sulle *piscarie*, o del diritto di esigere un compenso per l'esercizio della pesca⁴.

Va detto che si era affermato in quei secoli un modello economico e di cultura alimentare di origini barbariche che restituiva grande importanza alle attività silvo-pastorali, alla caccia e alla pesca, cui si accompagnava una riduzione del ruolo preponderante dell'economia agricola, caratteristico del mondo romano. In effetti, il paesaggio del primo Medioevo aveva visto prevalere i boschi, le paludi, i pascoli, a discapito dei campi coltivati. Il pesce era assai abbondante dappertutto, era una risorsa alimentare importante, e godeva di una stima speciale anche sul piano simbolico, in relazione agli episodi evangelici in cui pesci e pescatori erano protagonisti e al fatto che Cristo stesso fosse rappresentato come un pescatore o mediante la figura del pesce.

Sul piano dei precetti alimentari che guidavano la vita del buon cristiano, e dei religiosi in primo luogo, il pesce aveva un ruolo centrale. Fin dalla regola di san Benedetto, infatti, il monaco faceva voto di non cibarsi della carne – dei quadrupedi, in particolare –, mentre veniva considerato lecito il consumo del pesce. Inoltre, nel Medioevo, tutti i cristiani erano tenuti a rispettare l'astinenza dalla carne per 120-130 giorni l'anno – qualcuno addirittura per 160 giorni –, cioè in media per un giorno su tre.

«Vi erano infatti compresi tutto il periodo dell'avvento e della quaresima; i giorni che precedevano le principali feste liturgiche; il venerdì e il sabato di ogni settimana»⁵.

il lago è in burrasca per effetto, com'è chiaro, della costellazione autunnale, le anguille vengono a densi gruppi trascinati dai flutti, in numero impressionante, a tal punto che nei recipienti di quel fiume, fabbricati proprio per questo motivo, se ne trovano degli ammassi di un migliaio ciascuno»: PLINIO IL VECCHIO, *Storia naturale*, II: *Antropologia e zoologia*. Libri 7-11, Torino, 1983, pp. 335, 339.

³ M. MIRA, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano, 1937, p. 1 ss.

⁴ Ciò si verifica nel Beneventano, ma anche nel Mantovano (l'abate di Nonantola, nel 753), nel Pavese (il diacono Rotherio, nel 919) o sull'Adda e sul Lambro (i vescovi di Lodi, nel 1170). Il termine *piscaria* indicava sia un edificio di pesca, sia un tratto costiero in cui l'attività peschereccia risultasse riservata al proprietario del fondo; in ogni caso si riscontra un legame giuridico ed economico, ma talvolta anche geografico, tra abbazie e luoghi adatti alla pesca, alla piscicoltura e alla conservazione del pesce, come è stato segnalato anche per la Francia del tempo; si veda R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968, p. 482.

⁵ M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979, p. 279.

Non è detto che la norma venisse rispettata rigorosamente dai laici, ma non pare si possa mettere in discussione l'importanza che il pesce doveva avere nell'alimentazione del Medioevo.

Nonostante l'imperatore Federico I, con la pace di Costanza (1183), avesse rinunciato a favore delle città della Lega lombarda a tutte le regalie, la feudalità non scomparve e i diritti su edifici di pesca e tratti di fiume o di lago rimasero in molti casi appannaggio di monasteri, mense vescovili e parrocchie⁶. Ancora nel 1627 tra i padroni dei *legnari*⁷ e delle *gueglie*⁸ di Pescarenico – strutture fisse particolarmente redditizie per la pesca –, oltre ad alcuni privati (Monti, Ghislanzoni, Polvara, Riva; un Bottafogo che ne aveva uno con un Ghislanzoni, e un Tognò Teoldo che ne aveva due) figuravano le monache di Santa Maria Maddalena di Castello, a Lecco.

In epoca comunale, tuttavia, la rivendicazione dei diritti di pesca – come del resto dei diritti di transito sulle acque – da parte dei comuni è più frequente. In alcuni casi, si tratta di diritti che spettano alle città più importanti, in altri casi ne godono le comunità rivierasche.

Le meraviglie di Milano di Bonvesin della Riva, vissuto tra il XIII e il XIV secolo, parla dei

«pesci di ogni genere che ci forniscono i seguenti laghi e fiumi del contado: il lago Maggiore coi molti fiumi che ne derivano, i laghi di Biandronno, di

⁶ Da un documento del 1280 risulta, ad esempio, che l'abbazia di Civate aveva la concessione esclusiva sui laghi di Sala, Oggiono e Bagnolo – porzioni in realtà tutte comprese nel lago di Annone, che si trova tra Como e Lecco; si veda M. MAGISTRETTI, *Appunti per la storia dell'abbazia di Civate*, in «Archivio storico lombardo», 1, 1898, p. 92.

⁷ Il *legnaro* o *legnaio* (dial. *legnée*, s. e pl. m.) è un «edificio da pesca costituito da alcuni pali, conficcati sul fondo basso del lago e messi in circolo, all'interno dei quali vengono gettati rami e fascine. Una volta l'anno, specialmente in quaresima, si procedeva a *spazzà* o a *scarpà* i l.: una volta circondato il legnaio con una rete da cinta – *la rè di l.* – in cui erano inseriti dei bertovelli, si toglievano i rami e si catturavano scardole, ma anche tinche, lucci, anguille, persici che in inverno si rifugiavano in questa costruzione artificiale. Nel *Regolamento* di fine Settecento, si impone il pagamento dell'affitto su questi edifici entro marzo di ogni anno e accanto al termine *legnari* figura quello delle *romintee*, strutture ad essi assimilate. Cherubini parlando di mucchio, di «monte», alla voce *romentée* ci induce ad un accostamento con il termine *muntùn*, mucchi di 30/40 fascine, usato dai pescatori lecchesi»: M. PIROVANO, *Pescatori di lago. Storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e del Lario*, Oggiono (Lecco), 2002, p. 68.

⁸ La *gueglia* (dial. *guéa* s.f.) è un «edificio di pesca realizzato con due serie di pali a formare una V con l'apertura maggiore a monte e la minore di circa 2,5 m a valle. Formata da pali di castagno o quercia o ontano, infissi nel fondo a circa un metro l'uno dall'altro nei punti dove il letto del fiume era meno profondo (dai tre ai sei metri). Dove c'era l'apertura a valle venivano depositati sul fondo dei mucchi di sassi fino ai due metri e mezzo dal pelo dell'acqua, per consentire al pescatore in barca di sistemare una rete a sacco con l'inganno. Accostate ai pali venivano messe fascine di quercia o carpino che dal fondo arrivavano alla superficie, per 'invitare' verso la rete le anguille adulte che ritornavano al mare per la riproduzione, stando in superficie. Usate sul lago di Brivio, nel canale navigabile, probabilmente fino alla realizzazione del naviglio per la grande navigazione da trasporto verso Milano, la gueglie furono oggetto di numerose controversie nei secoli perché ritenute degli ostacoli al deflusso delle piene del Lario»: *ibidem*, p. 66.

Bobbiate, di Galliate, di Sartirana, di Carezzate, di Lugano, di Cannobbio, di Monte Orfano, di Alserio, di Pusiano, di Mairaga, il lago di Annone e quello di Santa Brigida, da ciascuno dei quali esce un fiume. Inoltre i laghi di Segrino, di Mandello, di Lecco»⁹.

Monsignor Giovanni Dozio (1798-1863), viceprefetto della Biblioteca ambrosiana, poi, ci fornisce un prospetto – ricavato da un manoscritto cinquecentesco – della quantità di pesce che, ogni settimana, durante la quaresima, i paesi lacuali erano tenuti a mandare a Milano. Brivio vi figurava con 100 libbre: una cifra significativa, superata dalle 300 che erano dovute dai centri lariani di Bellano, Mandello e Lecco. Tra i paesi situati su laghi minori, solo Civate – già incontrato come sede dell'abbazia di San Pietro –, sul lago di Annone, superava, con 150 libbre, la quota di rifornimenti che toccava in egual misura a Brivio, a Olginate e ad Annone¹⁰.

Cesare Cantù (1804-1895), storico, direttore dell'Archivio di stato di Milano e cugino di Dozio, conosceva bene Brivio, suo paese d'origine, sulla riva occidentale dell'Adda, a sud del lago di Como. Riprendendo varie osservazioni che il fratello Ignazio aveva esposto in *Le vicende della Brianza* del 1836¹¹, scriveva a proposito dell'evoluzione dei diritti:

«La pesca da Brivio sin a Cavenago era diritto dell'arcivescovo; diritto nulla più che scritto come tant'altri, perocchè i Briviesi da antico la esercitavano nel loro lago e ne furono riconosciuti nelle paci di Cremona (1441) e di Lodi (1454)».

In quel tempo, sul lago, da Lavello ad Arlate, vantava delle pretese la potente famiglia dei Vimercati, ma fu fisco spagnolo, in seguito a una lunga contesa giudiziaria avviata nel 1606, ad avere la meglio, vent'anni dopo. La comunità di Brivio, a questo punto, si convinse ad acquistare il lago dalla Regia camera;

«Tanto però era costata la lite, che il Comune dovette rivender il lago alla contessa Corio Visconti per 48.000 lire»¹².

⁹ «Da tutti questi, e da loro fiumi, vengon pesci, in quaresima, ad arricchire le nostre mense»: BONVESIN DALLA RIVA, *Le meraviglie di Milano*, Milano, 1921 (rist. anast. Bologna, 1973), pp. 31-32. Una volta elencati i nomi dei fiumi della regione, «ricchi di pesci e di gamberi», Bonvesin afferma che «si portano quattro some di pesci grossi freschi e più di quattro staia di piccoli si portano ogni giorno, feriale o festivo, in città». E in un capitolo precedente leggiamo che «più di diciotto pescatori pescano ogni giorno nei laghi del nostro contado ogni genere di pesci, trote, dentici, capitoni, tinche, temoli, anguille, lamprede, granchi, infine ogni qualità di pesce grosso e minuto; più di sessanta pescan ne' fiumi; coloro poi che portano alla città il pesce delle infinite acque correnti assicurano di essere più di quattrocento»: *ibidem*, p. 21.

¹⁰ G. DOZIO, *Notizie di Brivio e sua pieve*, Milano, 1858, pp. 50-51.

¹¹ I. CANTÙ, *Le vicende della Brianza e de' paesi circonvicini*, Milano, 1836.

¹² C. CANTÙ, *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, III, Milano, 1858, p. 959 ss.

Una vicenda analoga interessò le comunità di Pescarenico e di Malgrate che, a partire dallo stesso 1606, furono protagoniste di un'interminabile serie di battaglie legali, concluse solo nel 1685 con il pagamento alla Regia camera di 2.000 e di 300 lire rispettivamente – somme con cui le due comunità ottennero

«ampia facoltà di poter pescare, far pescare e proibire ad altri il pescare e tenere gueglie e legnari nelle acque annesse ai loro territori»¹³.

È importante notare che per Pescarenico firmarono l'atto di conciliazione le «autorità» e i «particolari», definiti anche «originari», ovvero gli esponenti delle quattro famiglie – Ghislanzoni, Riva, Monti e Polvara – che fino a oggi conservano il diritto di pesca sul lago¹⁴. Da queste famiglie provengono tutti i pescatori di professione degli ultimi secoli e alcuni dei commercianti che, almeno dalla fine del Settecento, si specializzarono nella vendita del pesce su scala industriale¹⁵.

Del commercio «considerabile» del pesce «che ha luogo a Pescarenico» parla anche, nel 1806, il viceprefetto Giovanni Tamassia nel suo *Quadro economico* del cantone di Lecco, per dire che tale attività, per il suo approvvigionamento, sconfinava dalla produzione locale per rivolgersi

«nelle altre parti del lago ... da dove è portato ai paesi circonvicini, ai mercati di Milano, Bergamo, Brescia ecc. Le diverse e migliori qualità del pesce sono le trote, i lucci, gli agoni, le anguille, le tinche ed i pesci persici»¹⁶.

Ritroveremo queste specie pregiate nelle testimonianze contemporanee. Per inciso il pregio dell'anguilla dipendeva dalla sua resistenza e dalla conseguente maggiore facilità di conservazione¹⁷.

¹³ A. DE BATTISTA, «Pescatori di Pescarenico: sei secoli di storia», in M. PIROVANO, *Pescatori di lago*, cit., pp. 206-208.

¹⁴ Il termine «originari» è attestato almeno dal 1452 tra i pescatori del Benaco, quando i rappresentanti degli abitanti di Torri, Garda e Sirmione entrano in possesso del diritto di pescare in alcune tra le zone più pescose del lago; si veda G. VEDOVELLI, P. BASSO, *Pescatori del Garda*, Torri (Verona), 1991, p. 43.

¹⁵ Nel 1794, infatti, esisteva una ditta «Erba, Monti e Compagni» di Pescarenico che chiedeva alla mensa arcivescovile il pagamento dei pesci forniti, venerdì 13 giugno, per il pranzo di magro consumato presso la casa del prevosto di Lecco dall'arcivescovo Filippo Maria Visconti e dal suo numeroso seguito, in occasione di una visita pastorale. Il 31 dicembre, non essendo ancora stato saldato il conto, i soci fornitori, seppur da «umilissimi servidori» si rivolgevano direttamente all'arcivescovado.

¹⁶ G. TAMASSIA, *Quadro economico dei cantoni di Taceno e Lecco. Distretto IV. Dipartimento del Lario*, Milano, 1806, p. 207, ora in «Archivi di Lecco», 1984, 1. In particolare, la società «Erba, Monti e Compagni» compare nel 1869 anche nella vicenda del lago di Pusiano, con un'offerta fatta al comune di Bosisio, che lo aveva appena acquistato, per ottenere l'affitto del diritto di pesca per nove anni; si veda A. APPIANI, G. BINDA, L. FARINA, *Cenni di storia politica civile economica di Bosisio Parini dalla fine del Risorgimento al 1900*, Bosisio (Lecco), s.d., p. 15.

¹⁷ «Il pesce è una derrata estremamente deperibile. Di qui la singolare fortuna di cui godette l'anguilla, un pesce che – ricorda Hannelore Zug Tucci – secondo Tommaso di Cantimpé

Ancora nel 1855, Andrea Luigi Apostolo, scriveva:

«Risiedono in Pescarenico quei commercianti che hanno esteso il commercio del pesce fresco ad altri laghi e fiumi, ed anche ai porti dell'Adriatico, cosicché questo piccolo villaggio è in realtà il primo mercato lombardo di prodotti fluviali, lacuali e marittimi»¹⁸.

Un posto di preminenza, che la ditta nata nel 1948 conserverà fino ad anni recentissimi.

Sui diritti di pesca, in generale, mi pare si possa dire che, specie dal Settecento, alle istituzioni religiose subentrano nobili o borghesi, almeno laddove non erano state le comunità dei pescatori ad ottenerli. Il fascismo, poi, trasformerà i padroni dei laghi – almeno di quelli minori (ad esempio, Annone, Pusiano e così via) negli 'usuari', con gli stessi diritti esclusivi di prima, non solo di pesca, ma anche di navigazione, di taglio delle canne e del ghiaccio – risorse allora interessanti quanto il pesce.

Eppure, interviste che ho condotto negli ultimi anni sui cibi quotidiani e festivi nelle zone della montagna prealpina e nella collina lecchese ci consegnano risultati abbastanza sorprendenti se si pensa che tra le province di Como e di Lecco si trovano i laghi di Como, di Annone, di Pusiano, di Alserio, di Montorfano, di Sartirana, oltre ai bacini formati dall'Adda a valle del Lario, i cosiddetti laghi di Garlate, di Olginate e di Brivio.

A titolo di esempio porterò la testimonianza di Giuseppe Devizzi – boscaiolo e muratore, nato nel 1928 a Cremeno – una località posta a 792 metri di altitudine, che dista circa 16 chilometri da Lecco, situato a 214 metri. Riferendosi all'alimentazione degli anni dell'infanzia e della giovinezza egli afferma che

“sopravvive sei giorni senz'acqua”, soprattutto – aggiunge Alberto Magno – “se lo si stende su dell'erba in un luogo fresco e ombreggiato, e non gli si impedisce di muoversi”: M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, Bari - Roma, 1994, p. 101.

¹⁸ A.L. APOSTOLO, *Lecco e il suo territorio*, Lecco, 1855, p. 56. Si noti come il cognome Monti ricorra tra le famiglie di Pescarenico, sia tra i pescatori beneficiari dei diritti esclusivi di pesca sul tratto di fiume antistante il villaggio (con Ghislanzoni, Polvara e Riva), sia tra i protagonisti del commercio ittico anche in questo secolo. Così come ritorna il cognome Biffi tra quelli degli acquirenti del vicino lago di Pusiano, nel 1877. Della vicenda di queste aziende fino alla nascita, nel 1948, della «Ittimport S.p.A.» ho scritto estesamente in M. PIROVANO, *Pescatori di lago*, cit. Va almeno ricordato che, negli anni Sessanta, questa azienda, con i mutamenti del gusto e delle abitudini alimentari a danno di buona parte delle specie ittiche di lago, meno richieste dal mercato, intensificò decisamente il commercio del pesce di mare, lavorando il prodotto nel suo stabilimento di Chioggia (Venezia), ora trasferito ad Adria (Rovigo), e incrementando il suo approvvigionamento di prodotti congelati dall'estero. Oggi la ditta risulta, secondo i dati forniti da un'azienda produttrice di Atene, la quarta in Italia nel commercio di pesce fresco e una delle principali aziende nazionali nel settore. Anche le sue fonti di approvvigionamento dei prodotti della pesca di lago si sono da tempo dilatati nello spazio. Lucci, persici, lavarelli sono forniti in genere alla ditta di Pescarenico dalle acque dolci dell'Europa del Nord, mentre gli agoni vengono acquistati sul Lario, sul Verbano e soprattutto sul lago di Garda. L'«Ittimport» fa pescare solo occasionalmente – ad esempio, carpe a specchi – sul 'suo' lago di Pusiano.

«in montagna c'era l'usanza che si andava alla bottega a comperare il tonno: allora il tonno non era nelle scatolette, era nei mastelli, e ne facevano un etto, mezz'etto, dentro degli involucri di carta, ... sott'olio, in generale di venerdì. Però, ogni tanto, alla sera, si andava lì a questo negozio a comperare i *saràch* [le salacche, cioè le aringhe salate]. C'erano anche gli agoni ma quelli costavano troppo cari ...

E poi ogni tanto passava un ambulante che veniva su da Lecco con un barroccio e dietro aveva su queste ceste con i pesci, in mezzo al ghiaccio, e gridava sempre: "Piso vivo! Piso vivo!". E allora la gente andava lì e comperava il pesce ..., ma le qualità non so.

Però noi, generalmente quando si veniva a Lecco, immancabilmente si andava lì dal *polentàt* ... nella zona della chiesa di Santa Marta. Lì c'era una scaletta che si andava su e si mangiava polenta e alborelle. Eran buone allora, eh?, perché di alborelle prendevano quelle grasselle [fritte] ... I *saràch* eran molto salati, perché bisognava mangiare tanta polenta ... Si facevano abbrustolire sulla brace, con le fette di polenta fredda, che si faceva abbrustolire anche quella. Dopo si metteva su olio e aceto – poco aceto e più tanto olio, no? – per fare un po' di *pùcia* [l'atingolo], eh? Perché la *pùcia* serviva per mangiare la polenta! [Sorridente].

Nei nostri fiumi c'erano le trote, ma allora i pescatori erano rari. C'era qualcuno del paese che andava a pescare queste trote, ma generalmente, nelle case normali come la nostra, di trote [non se ne mangiava] ... E poi c'erano questi bracconieri che facevano asciugare un pezzo di torrente e poi le prendevano con le mani: ce n'erano di quelli! ... Generalmente questi pescatori le consumavano loro e poi, in quel periodo lì, anteguerra, era cominciato già il turismo, no?, allora, specialmente nel periodo estivo ... la villeggiatura iniziava a metà giugno e finiva a metà settembre e allora erano tutti lì nel centro storico. Perché si affittavano le camere e noi andavamo a dormire o sulla casina o sul solaio, per affittare la stanza; perché allora si mettevano dentro nelle stanze, magari in una stanza dentro dieci o quindici persone. Mettevano giù i materassi, le *bisacche* con dentro le foglie [le fogliette bianche di granoturco o anche di faggio], perché i materassi erano rari».

Ho riportato un brano piuttosto lungo di questa testimonianza perché ci propone una serie di temi d'interesse generale sul pesce nell'alimentazione popolare, nei paesi di montagna e di collina, almeno nel corso del Novecento. Contadini e operai consumavano poco pesce e lo facevano quasi esclusivamente di venerdì e in quaresima¹⁹. Era decisamente più frequente mangiare il pesce di mare: tonno, aringhe e merluzzo. Il commercio del pesce dei laghi vicini dipendeva dal passaggio di qualche

¹⁹ A proposito del momento dell'anno in cui il consumo del pesce si ampliava o addirittura si generalizzava, scrive Vito Teti, riferendosi alla Calabria: «Non bisogna dimenticare, inoltre, che il periodo della Quaresima, a prescindere dai divieti religiosi o di altro genere, coincideva con un periodo decisamente sfavorevole per il contadino. Egli, infatti, sia perché non produceva nulla, sia perché gli alberi da frutto poco gli offrivano spontaneamente in tale periodo, era costretto a vivere delle scorte estive e autunnali, ormai in via di esaurimento. Tale situazione ... causava condizioni di miseria e di fame più gravi di quelle del periodo prenatalizio»: V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologie dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Rimini, 1976, p. 247.

ambulante, ed era condizionato dalle distanze dai luoghi di prelievo e dalla deperibilità del prodotto. Il pesce di lago, quindi, aveva per la gran parte della popolazione dei paesi non rivieraschi un'importanza del tutto secondaria, tanto che neppure le donne ricordano spontaneamente un pesce di lago che si cucinasse in casa o una ricetta di quegli anni²⁰. Il consumo e la stessa preparazione del cibo erano, inoltre, sempre segnate dalla presenza, per così dire ingombrante, della polenta, che rimaneva l'alimento dominante, anche le rare volte che si abbinava con le aringhe salate ed essiccate, rinvenute sulla brace, o con il baccalà fritto in pastella. Del resto, come dice un proverbio lombardo «*La pulénta la cunténta [sazia]*». Il pesce più pregiato e costoso – sebbene prodotto localmente – era destinato ai ceti benestanti: il testimone lo dice esplicitamente per gli agoni, riferendosi al cosiddetto *missoltino*.

Prima di parlare di questa 'specialità' del lago di Como, è interessante ricordare – con Fernand Braudel – che la diffusione dell'aringa salata, dal Baltico e dal mare del Nord verso l'Europa occidentale e meridionale, risale all'XI secolo, quando si perfezionano i metodi di conservazione attraverso l'uso di sottoporre il pesce a salagione, o di essiccarlo, o di affumicarlo, o di metterlo sott'olio. L'aringa, che fece la fortuna delle città anseatiche, si trasportava per via di mare, lungo i fiumi, con carri o con bestie da soma, e arrivava fino a Venezia. Lo storico francese ci dice poi che, alla fine del Quattrocento, il nuovo grande protagonista del mercato ittico diventa il merluzzo, con la scoperta dei ricchissimi banchi di Teranova e la conseguente lotta per il loro sfruttamento da parte di baschi, francesi, olandesi e inglesi, che essiccavano il pesce a bordo o a terra²¹. Seccati all'aria o anche salati, lo stoccafisso e il baccalà costituiranno «una presenza assidua sulla mensa dei ceti popolari, soprattutto delle città»²² – come ho già accennato – fino ad anni recenti.

²⁰ Un pesce pregiato come la trota, pur presente nei torrenti di montagna, era destinato ai turisti. Mangiare il pesce di lago rappresentava quindi, per chi viveva in montagna, un'eccezione quasi festiva: Angela Invernizzi, nata nel 1929 a Maggio di Cremeno e sempre vissuta in un ambiente di contadini allevatori, afferma: «nella mia famiglia è morto mio papà nel '36 e ha lasciato otto figli: il primo 14 anni e l'ultima 40 giorni. Io ho visto tanta fame in casa mia. I *saràch* si prendevano e si mettevano sulla brace e poi si dividevano con un pochetto di olio e aceto; e poi si mangiava un pezzo di polenta. Mi ricordo che si andava a Lecco a mangiare i pesciolini [le alborelle], lì dove c'era la chiesa di Santa Marta, sopra lì ... Mi portava mia mamma quando ero una bambina. Si andava a piedi a Lecco per comperare qualcosa, per mangiare: era festa allora. Il tonno era nelle scatolette sott'olio; invece il merluzzo si metteva a bagno, si faceva la pastella e poi si faceva friggere, e si mangiava con la polenta. Si mangiava di venerdì – specialmente il venerdì di quaresima. [E il pesce locale?] Qualche volta chi 'ndava a pescare le trote, si faceva la trota. Passava un uomo con il carrettino oppure si andava nei negozi: erano dentro in quelle scatole ... E la si mangiava con l'insalata - era più aceto che olio -, e poi si mangiava con la polenta. [Per il pesce fresco?] Sì, c'era ... *nügn ghe disia'l Bèrghem ... el vegnìa sò con la bicicletta, el gh'era sù anca 'l cestì* [il cestino di pesce], e qualche si comperavano ... forse era il lavarello».

²¹ F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino, 1977, pp. 152-155.

²² M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, cit., pp. 102-103.

I *missoltini*, invece, erano un prodotto più ricercato e costoso, anche perché, fino a pochissimo tempo fa, gli agoni venivano pescati solo con le reti²³. Alessandro Sala, pescatore di mestiere di Bellagio, spiega che, nella seconda metà di giugno, al termine dell'epoca riproduttiva, è consentita la pesca degli ultimi agoni che, all'alba e al tramonto, si avvicinano alla riva e vi restano per cinque, sei ore. Si ritiene che i pesci catturati in questo periodo siano migliori per l'essiccazione, perché più magri, mentre più gustosi da cucinare freschi sono quelli pescati in primavera o a settembre. Nell'Ottocento erano «lodatissimi» gli *antesit* – agoni non più grossi di un'alborella – sia cucinati, sia essiccati e salati.

Antonio Curti, professionista in pensione di Colonno, sul lago di Como, ribadisce la distinzione tra l'agone che si catturava a settembre, quando aveva deposto le uova, denominato l'agone di *grasa* e

«l'*agùn de magra* che l'è quello de *mac'*, che per fare 'l *misultino* quello lì è il più buono. Allora si riconosceva questa differenza, ai tempi: per questo c'era una differenza di prezzo, e anche di gusto, fortissima: *adès capisan pù nagòt, adès tüt va bée*. Una volta si lavorava bene per preparare i *misultini*, ma adesso sono lavorati industrialmente, che alla nostra maniera non si può più farlo» [anche perché i consumatori sono diventati indifferenti alla qualità del prodotto]²⁴.

Giovanni Cetti, studioso ottocentesco della pesca lariana, scrive che gli agoni erano salati, essiccati e posti in mastelli di legno – oggi sostituiti da scatole di latta. Il procedimento è peraltro sostanzialmente immutato. Il pescatore toglie le interiora, i *curadüür*, ai pesci che vengono messi in un recipiente con del sale, per essere lasciati in salamoia circa ventiquattr'ore. La tecnica tradizionale prevedeva, a questo punto, che i pesci fossero infilati su un filo di canapa, la *sfilza*, tenuta in tensione da una bacchetta di legno, lo *šbadàc* – letteralmente lo «šbadiglio», perché forma una sorta di bocca aperta; questi arnesi venivano esposti al sole e soprattutto all'aria, per un tempo variabile da due a quattro giorni, secondo il clima e le dimensioni del pesce. Oggi, al posto dello *šbadàc* si usano dei cavalletti di legno da cui sporgono dei chiodi in materiale inossidabile: una tecnica che consente di preparare insieme anche pesci di peso e dimensioni limitatamente differenti, dato che è possibile togliere al momento giusto un agone per volta senza sfilarli per forza tutti, come avveniva un tempo. Il pescatore schiaccia, quindi, la testa ai pesci, una volta essiccati, e li stipa nel contenitore, l'uno a fianco dell'altro. Inserisce delle foglie di alloro tra uno strato e l'altro, curando che non rimangano

²³ Ricordo che gli agoni, oltre a essere pescati con le reti dai professionisti, nel periodo del fregolo, vengono catturati anche dai dilettanti con il quadrato o, fino a quando c'è un po' di luce, con la canna con una lenza in cui del filo argentato, simile alla carta stagnola, con alcune perline, maschera l'amo.

²⁴ M. PIROVANO, *Vita da pescatori sulla costa sud-occidentale del Lario*, Missaglia (Lecco) - Lanzo d'Intelvi (Como), 2003, p. 66.

spazi dove, con il vuoto, possa depositarsi stabilmente l'òli cioè il grasso rilasciato dai pesci. Posto il coperchio sulla scatola, gli agoni si pressano con un piccolo torchio e nei giorni successivi alla prima pressatura, si aggiunge qualche strato di agoni in modo da riempire quasi del tutto la latta, lasciando solo in superficie un sottile strato di grasso perso dal pesce. Il *missoltino* sarà pronto almeno quattro mesi dopo, quando sotto il suo manto bianco-argenteo la carne sarà diventata 'matura', cioè rossa.

Una stima della metà del secolo scorso parla di una produzione annua, sul Lario, di 50.000 chili di *missoltino*, destinato soprattutto ai mesi invernali e specialmente al periodo quaresimale.

I pescatori di mestiere dicono che, secondo i vecchi, per fare un buon *missoltino* ci vogliono le tre esse – sale, sole e sassi – alludendo all'iniziale di queste parole, che si riferiscono a tre momenti della lavorazione. I sassi erano necessari a far lavorare la leva francese che si usava prima del torchio applicato al contenitore dei pesci.

Il nome del prodotto può essere derivato dal termine *misòlta* che, secondo il *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, prima ancora che indicare una gran «quantità, abbondanza», troverebbe il suo significato primitivo proprio in una «quantità di agoni insalati e stivati in mastello»²⁵. Il *Vocabolario* di Cherubini, più vecchio di qualche anno, riporta per *missòlta* il significato generico di «partita, nuvolo, subisso», per intendere un gran numero, e aggiunge, alla voce *missoltin*, le seguenti definizioni, non prive d'incertezza: «agone misaltato? L'agoncino conservato in puro sale»²⁶.

Ma sull'origine di questa tecnica per conservare il pesce esistono anche delle leggende: una ci è stata riferita da Antonio Curti.

«In tempi molto lontani, a Spurano, c'erano tanti pescatori, tutti con le reti a strascico, coi famosi *linàa che ciapàvan tanti agùn*. Vicino al lago c'era un palazzo di una signora svedese o norvegese, si chiamava Oltini [più plausibilmente Olten o Oltin]. Questa signora, che vedeva sempre prendere questi pesci in un'epoca in cui non c'erano *frigur e minga frigur*, vedeva che in parte li vendevano ma gli altri li buttavano. "Ma perché fate così? – ormai era tanti anni che era lì – e non cercate di far qualcosa?" "E cuse fèm?" "Fate come su al Nord: salateli; li salate, li sviscerate e poi li mettete a seccare". E così lo hanno fatto, ed erano buoni. "Vacca galera! Adès chichinscé cum'i ciàmmum?" "La di la miss Oltini, no?", perché la chiamavan 'miss', al pòst de ciàmalà 'signora', e da lì è nato il *missoltino*».

Il pescatore conclude dicendo di aver sentito la leggenda da uno studioso dell'argomento. È però sorprendente che anche la storia di

²⁵ P. MONTI, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Milano, 1845 (rist. anast. Bologna, 1984), *ad vocem*.

²⁶ F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, 1839 (rist. anast. Milano, 1978), *ad vocem*.

questa origine leggendaria ci riporti sulle rive del mare del Nord e del Baltico, dov'è nata la conservazione delle popolarissime aringhe.

Esiste, poi, un'altra spiegazione riferita da Piero Taroni, pescatore di Carate Urio e commerciante di frutta, secondo cui il nome deriverebbe dalla tecnica usata per la conservazione, ossia dal fatto di essere 'messo nel tino', nel barattolo di legno che si usava prima delle scatole di metallo. Il pescatore aggiunge che il nostro agone è molto migliore di quello del Garda, più acquoso e che, una volta, l'olio rilasciato dal *missoltino* veniva usato nelle case dei pescatori per le lucerne.

A proposito dei sistemi di conservazione del pesce, Curti aggiunge che ci volevano circa 18 agoni «verdi» – cioè freschi – per fare un chilo di pesce e che, con il calo dovuto all'essiccazione e alla torchiatura, il peso si riduceva a circa un terzo di quello originario. Questo spiega il costo elevato del prodotto finito e la sua destinazione prevalentemente elitaria, almeno al di fuori dei paesi lariani²⁷.

Per tornare agli spunti offerti dalla prima testimonianza raccolta in montagna, vi si dice delle trote di fiume destinate ai turisti e dunque, alla vendita.

In generale, i salmonidi e in particolare la trota di lago, erano considerati dai pescatori di mestiere il pesce più pregiato, che si doveva vendere. Nel suo libro dedicato al Benaco, Foreste Malfer scrive:

«Per eccezionale saporosità delle carni, per la ponderosità de' muscoli e per il senso di selvaggia superiorità che la domina in ogni atto, la trota è degna dell'eminente posto che occupa nel concetto di tutti e può essere proclamata la *regina del lago*»²⁸.

Ma sul Garda godeva di una stima analoga il carpione, che compariva ben di rado sulla mensa dei pescatori. Il proverbio benacense, citato da Vedovelli, «Chi vive di carpioni, more nelle prigioni», si potrebbe spiegare con la convinzione che, se questi pesci non venivano venduti, ma mangiati, si finiva in miseria e con i debiti²⁹.

A proposito della trota e delle diverse destinazioni dei pesci di diversa specie, Mario Cattaneo, nato nel 1914 a Calolziocorte, operaio metallurgico e in ferrovia, cresciuto in una famiglia di contadini-pescatori, erede di un diritto di pesca sul lago di Brivio, ricorda che, se si catturavano *cavezzài*, *salén* e *péch* [i cavedani, le salene, i pighi, che i pescatori definiscono *pès biàanch*, pesce bianco],

«si andava a venderli con la gerla ai contadini della Valle San Martino o della Val Cava, coprendo il pesce con le foglie delle ninfee per mantenerlo

²⁷ M. PIROVANO, *Vita da pescatori sulla costa sud-occidentale del Lario*, cit., pp. 68-69.

²⁸ F. MALFER, *Il Benaco*, Verona, 1927, (rist. anast. Bologna, 1992), p. 85.

²⁹ G. VEDOVELLI, P. BASSO, *Pescatori del Garda*, cit., p. 28.

fresco³⁰; ma, se si prendeva *una quài tröta* [qualche trota] *di sèt o vòt chili*, le portavamo su al monastero di San Genesio, ai frati, *perché là i me pagava* ... Loro facevano di magro il venerdì. Qui facevano tutti di magro in quaresima: o *scardòl*, o *àrbole* o *saléne*, *dumà spine* [scardole, alborelle e salene, piene di lische] – eppure, se ne prendevamo un quintale, andavano tutte. Allora avevano fame e mangiavano.

Per vivaio si usava un cassone forato, di castagno, con lo sportello, che non marciva, ma se questa cassa non bastava, perché avevamo preso troppo pesce, usavamo delle botti forate e le ancoravamo al fondo, perché allora c'erano i bracconieri: *mé ghé diàia 'l bröc'*. Qui dentro non mettevamo bottatrici, anguille e pesci persici e neanche i lucci – tutti pesci predatori che si sarebbero aggrediti: li tenevamo da parte, e per quello lì veniva un commerciante di Pontida col cavallo, che faceva il rivenditore – *i ghe diàia 'l Zanii ... ma voleva anche i bàarp e alura gh'era anca i lavarèi lé... e i agùn riava sò* [fino alla costruzione della diga].

A casa il pesce noi lo mangiavamo due volte la settimana: *al venardì me faha fa de magher, mangiàhe scàrdule sèche e àrbule*. Si facevano seccare al sole e poi si mettevano in una bella cesta grande sul solaio e ci mandavano su a prendere *una branca de àrbole e dô scàrdole* per il giorno dopo, che era di magro. Sul solaio c'era aria ... oppure le mettevamo nella camera della nonna, di sopra.

Le conservavamo per quando non se ne prendeva d'inverno e le facevamo abbrustolire su una graticola, sul fuoco del camino. Altrimenti preferivamo mangiare il barbo in umido o il luccio in bianco ... ma dopo stufava, questo pesce!

Le alborelle le seccavamo quando ne prendevamo tante nel periodo della *frega* [riproduzione]: le stendevamo al sole per una ventina di giorni, sulle tavole fatte di cannette – belle pulite – che si usavano anche per allevare i bachi da seta. La sera le ritiravamo e il giorno dopo le portavamo fuori ancora ad asciugare, e le voltavamo».

Come abbiamo detto questa è la situazione relativamente privilegiata di una famiglia di contadini che aveva anche un diritto di pesca. Ma torniamo a un pescatore a tempo pieno, del Lario.

Antonio Curti, dopo avere parlato degli agoni, dice:

«mettevamo giù anche le alborelle, in un primo tempo senza pulirle – con sale e basta – poi venivano stese all'aria e poi le mettevamo giù stese nelle damigiane».

³⁰ Quando si pescava tanto pesce e arrivavano dei contadini poveri per acquistarlo, il padre di Mario Cattaneo proponeva loro di andare a vendere con la gerla sulla montagna: partivano anche con due borse e arrivavano fino a Colle di Sogno, per poi scendere verso Carenno, Sopracornola, a Gaggio: «Cosa devo darti, Enrico?» «Niente... comincia ad andare a venderlo e poi mi darai». Se lo vendeva tutto, facevano metà per uno, e lui [il contadino] era tutto contento perché non aveva neanche i soldi per andare a comperare l'olio – *l'ôle de raüsciù, el gh'era gnà l'ôle de cündé, alura: gh'era negót!* Un uovo te lo tagliavano in quattro pezzi con un *piti de chel' ôle de raüsciù*. *Gh'era mia l'ülia: séra gna cuse l'éra, òrco dito!* [L'olio di ravizzone era il condimento vegetale più diffuso. L'olio d'oliva non si sapeva neanche cosa fosse].

Al tempo propizio,

«c'era a Moltrasio la *féra del pès del san Martìn* e si portavano giù per venderle – quelle damigiane lì – *l'arbul séca*».

Le alborelle essiccate e salate facevano parte anche della dieta dei pescatori del Garda e del lago di Lugano: nel primo caso si parla di *àole salè*³¹ e nel secondo di *pesit sech*³², ma erano preparate in maniera analoga al lago di Como.

«Più avanti – aggiunge Antonio Curti – sono arrivato a fare questo lavoro con le alborelle più grosse – pescavo con la maglia del 14 – arbolone grosse: gli tagliavo via la testa e intanto venivano fuori le viscere, le mettevo giù nelle latte. Erano un spettacolo! Dopo ci vuol professionalità nel mestiere: è come i filetti ... Ho messo giù i filetti di bondella, che non andavano, non si vendevano, ma quando si fa un mestiere bisogna non sciupare niente»³³.

Ad esempio, le interiora degli agoni, i *curadüür*, cui abbiamo accennato a proposito della lavorazione dei *missoltini*. Fino agli anni Sessanta del secolo scorso non si buttavano. C'erano delle donne che chiedevano ai pescatori di tenerle per loro: facevano rosolare la cipolla e poi con l'aceto e la farina le infarinavano.

Interessante la nota di Cetti che, in proposito, scriveva:

«Anche colle *curadure*, ossia interiora, si fa un ghiotto manicaretto, appetito soprattutto dai bevitori. I *missoltini*, ossia gli agoni salati e dissecati al sole, servono di companatico principalmente ai nostri littorani nelle viglie quaresimali. Si cuociono sulle bragie e si mangiano con qualche salsa piccante. In certe circostanze potrebbero tener le veci delle *acciughe* (vulg. *incioda*)»³⁴.

I fratelli Fraquelli, pescatori di Ossuccio sul lago di Como, ricordano che la madre preparava la *turta de curadüür* – usanza confermata da Monti secondo cui

«colle interiora degli agoni dette *curadure* o frittura, si fa una torta cui si mescola pane grattugiato, cipolle e spezierie. Cuocesi al butirro in padella»³⁵.

A non molti chilometri di distanza questo vecchio piatto di interiora di agoni è attestato sul lago di Lugano³⁶.

Al di là di quello che può suscitare al nostro gusto un piatto simile,

³¹ G. VEDOVELLI, P. BASSO, *Pescatori del Garda*, cit., p. 28.

³² G. ORTELLI TARONI, *Il Ceresio e la sua gente*, Lugano, 1989, p. 126.

³³ M. PIROVANO, *Vita da pescatori sulla costa sud-occidentale del Lario*, cit.

³⁴ G. CETTI, *Il pescatore del Lario. Descrizione delle reti e dei vari generi di pesca in uso sul lago di Como con sei tavole*, Como, 1862, (rist. anast. Como, 1999), p. 139.

³⁵ M. MONTI, *Ittiologia della provincia e diocesi di Como*, Como, 1846, p. 26.

³⁶ G. ORTELLI TARONI, *Il Ceresio e la sua gente*, cit. p. 128.

credo che ancora una volta si debba essere d'accordo con Massimo Montanari quando afferma che, mentre il pesce conservato richiamava nozioni di povertà economica e di subalternità sociale, quello fresco richiamava immagini di ricchezza, oppure di una distinzione professionale – quello dei pescatori che potevano usare, magari a costo d'indebitarsi, le barche e le reti. In questo ambiente sociale era però chiara e netta la differenza tra il pesce che doveva servire al consumo familiare e quello destinato obbligatoriamente alla vendita.

Per il contadino, per l'operaio e in parte anche per lo stesso pescatore il pesce rimaneva un cibo 'quaresimale', anche perché il pesce 'non riempie' e non sazia. Per questo – io credo – nelle nostre famiglie dialettofone, quando un genitore voleva far capire a un figlio che era imminente il momento del castigo, gli diceva minaccioso: «*Te mèti mé a pan e pesét!*» – un pane, ovviamente, non bianco.

- A.L. APOSTOLO, *Lecco e il suo territorio*, Lecco, 1855.
- A. APPIANI, G. BINDA, L. FARINA, *Cenni di storia politica civile economica di Bosio Parini dalla fine del Risorgimento al 1900*, Bosio (Lecco), s.d.
- BONVESINO DALLA RIVA, *Le meraviglie di Milano*, Milano, 1921 (rist. anast. Bologna, 1973).
- F. BRAUDEL, *Capitalismo e civiltà materiale (secoli XV-XVIII)*, Torino, 1977.
- G. BRINI, *Il circondario di Lecco (regione della montagna e zona delle colline)*, in «Atti della Giunta parlamentare per l'inchiesta agraria e sulle condizioni delle classi agricole», VI, I, Roma, 1882, pp. 307-381.
- C. CANTÙ, *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto*, III, Milano, 1858.
- I. CANTÙ, *Le vicende della Brianza e de' paesi circonvicini*, Milano, 1836.
- G. CETTI, *Il pescatore del Lario. Descrizione delle reti e dei vari generi di pesca in uso sul lago di Como con sei tavole*, Como, 1862, (rist. anast. Como, 1999).
- F. CHERUBINI, *Vocabolario milanese-italiano*, Milano, 1839 (rist. anast. Milano, 1978).
- A. DE BATTISTA, «Pescatori di Pescarenico: sei secoli di storia», in M. PIROVANO, *Pescatori di lago. Storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e del Lario*, Oggiono (Lecco), 2002.
- G. DOZIO, *Notizie di Brivio e sua pieve*, Milano, 1858.
- G. GATTI, *L'agricoltura e gli agricoltori del circondario di Como*, Como, 1882, pp. 9-92.
- R. GRAND, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968.
- M. MAGISTRETTI, *Appunti per la storia dell'abbazia di Civate*, in «Archivio storico lombardo», 1, 1898.
- F. MALFER, *Il Benaco*, Verona, 1927, (rist. anast. Bologna, 1992).
- M. MIRA, *La pesca nel Medioevo nelle acque interne italiane*, Milano, 1937.
- M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Napoli, 1979.
- M. MONTANARI, *La fame e l'abbondanza*, Bari - Roma, 1994.
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari - Roma, 2004.
- M. MONTI, *Ittiologia della provincia e diocesi di Como*, Como, 1846.
- P. MONTI, *Vocabolario dei dialetti della città e diocesi di Como*, Milano, 1845, (rist. anast. Bologna, 1984).
- G.B. NEGRI, *Sul quesito 6° per l'onorevole Giunta per l'inchiesta agraria e sulle condizioni delle classi agricole in Italia. Studi riflettenti l'alta Brianza e la Provincia di Como*, Como, 1878.
- G. ORTELLI TARONI, *Il Ceresio e la sua gente*, Lugano, 1989.
- M. PIROVANO, *Aspetti di storia dell'alimentazione popolare nella Brianza lecchese tra Otto e Novecento*, in «Storia in Lombardia», 3, 1995, pp. 33-55.
- M. PIROVANO, *Pescatori di lago. Storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e del Lario*, Oggiono (Lecco), 2002.
- M. PIROVANO, *Vita da pescatori sulla costa sud-occidentale del Lario*, Missaglia (Lecco) - Lanzo d'Intelvi (Como), 2003.
- PLINIO IL VECCHIO, *Storia naturale*, II: *Antropologia e zoologia. Libri 7-11*, Torino, 1983.
- P. SORCINELLI, *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, 1992.
- F. SPREAFICO, *Alcune notizie intorno all'agricoltura e allo stato degli agricoltori nella Brianza*, in «Il Politecnico», 7, 1844, pp. 139-175.
- G. TAMASSIA, *Quadro economico dei cantoni di Taceno e Lecco. Distretto IV. Dipartimento del Lario*, Milano, 1806, ora in «Archivi di Lecco», 1984, 1.
- V. TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologie dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Rimini, 1976.
- G. VEDOVELLI, P. BASSO, *Pescatori del Garda*, Torri (Verona), 1991.

Per un'etnografia fra storia e memoria

La viticoltura di montagna nella valle della Dora Riparia

di Paolo

SIBILLA

Nei contenuti limiti di tempo assegnati, mi propongo di avanzare alcune riflessioni sulla viticoltura di montagna e le conseguenti produzioni di vino che hanno interessato in particolare la valle della Dora Riparia che riconosce il suo capoluogo nella città di Susa e continuano a essere praticate, in misura più ridotta rispetto al passato, in corrispondenza di talune nicchie ecologiche delle Alpi occidentali.

Per quanto sia provato che il fenomeno della viticoltura in ambiente alpino fosse storicamente molto consistente e presenti ancora oggi, nelle aree maggiormente dotate, notevoli spunti d'interesse economico e culturale, tuttavia l'antropologia e in particolare l'antropologia alpina sembra non abbia ancora avuto il tempo di riconoscere a questo argomento l'importanza che merita. Io stesso, avendo operato prevalentemente presso comunità d'alta montagna dove il vino e i suoi derivati erano oggetto di un forte consumo, ma non di produzione, non mi sono mai dovuto misurare con questo tema di ricerca etnografica d'ambiente. Esso appare particolarmente complesso poiché, per essere svolto, date le condizioni naturali e le caratteristiche delle popolazioni –, diverse a seconda delle aree – richiede che non si possano ignorare le informazioni offerte dall'agronomia montana e, più in particolare, in una prospettiva propria dell'etnobotanica, dall'ampelografia, scienza che riguarda la descrizione e classificazione della vite nelle sue specie e varietà coltivate.

Come nelle precedenti esperienze di ricerca, ho potuto verificare che anche in questo caso i movimenti ubicativi e appropriativi di persone, beni e servizi, anche in una prospettiva di lunga durata, rappresentano una costante che contrasta con quei resoconti etnografici che appaiono dominati da un'impressione di sedentarietà e autosufficienza.

Dalle storie di vita quotidiana raccolte recentemente in Valle di Susa ho tratto la convinzione che, oltre all'allevamento connesso alla pratica estiva dell'alpeggio, anche la coltivazione della vite occupasse un posto d'incontestabile rilievo che si rifletteva, ancora nei primi anni Sessanta del secolo appena concluso, sulle tipologie della proprietà contadina, sull'uso dei terreni agrari e sui caratteri stessi dell'organizzazione familiare e della vita di relazione.

Oltre alla casa d'abitazione, ubicata in uno dei molti agglomerati frazionali presenti in ogni comune posto tra i 900 e i 1400 metri, una 'famiglia tipo' possedeva – e tuttora possiede, anche senza coltivarli – diversi appezzamenti distribuiti a differenti altitudini, ciò che la costringeva a



praticare delle forme particolari di nomadismo stagionale. Ad esempio, fra gli abitanti dei versanti dell'*indrit*, *adret*, *adrèi* delle parti inferiore e mediana della Valle di Susa, come della Valle d'Aosta, tutti gli appartenenti a una famiglia erano soliti trascorrere presso la casa d'abitazione solo le stagioni primaverili e autunnali. Negli altri periodi, le attività agropastorali determinavano una sorta di dispersione che può essere descritta attraverso le diverse forme di mobilità ascendente o discendente, tipiche delle economie e culture alpine¹.

Le antiche proprietà, ancora oggi ben individuabili, risultavano formate, oltre che da appezzamenti di bosco, anche da particelle di prato e di campo e potevano contare su pascoli dove praticare l'alpeggio. Verso il fondovalle, la maggior parte dei nuclei familiari disponeva di terrazzamenti, rigorosamente esposti a sud, coltivati a vite. Il vino, oltre a costituire una voce importante nella dieta quotidiana e un elemento essenziale per solennizzare le festività e le occasioni rituali, era riconosciuto, al pari della patata, ceduta in buona parte come tubero da seme agli agricoltori di pianura, un importante bene di scambio. Per la sua importanza nei bilanci dietetici, non va dimenticato che il vino, assunto in dosi limitate, assicura un apporto energetico qualificato da non sottovalutare, specie nelle località alpine dove il lavoro agricolo è più faticoso che nelle zone pianeggianti. Durante l'inverno, molte famiglie, o almeno alcuni loro componenti, si spostavano più in basso, nella zona delle vigne, i cui terrazzamenti erano compresi tra i 400 e i 700 metri. Se vogliamo riferirci alla bassa Valle di Susa, riscontriamo che gli abitanti di una delle molte frazioni alpestri che facevano capo ai comuni di Mochie e Frassinere, contavano delle proprietà nelle località di Rocchiera, Borlera, Giagli e Pero Aldrado. I toponimi ricorrenti a designare le aree destinate a vigna richiamano sovente la natura accidentata e sassosa dei terreni. Il termine *roc*² indica, con qualche variante, sia in piemontese che in occitano e francoprovenzale, la roccia, mentre *pera* significa pietra e, per estensione, anche masso. Trattandosi di luoghi aspri e poco serviti da mulattiere, era solo il capofamiglia che vi si trasferiva, magari con un figlio maschio se questi non era destinato a migrare stagionalmente com'era consuetudine. La permanenza poteva protrarsi per periodi più o meno lunghi e comportava l'esecuzione di lavori ricorrenti di sistemazione della vigna e la cura delle viti che venivano preparate a sostenere le successive fasi vegetative.

¹ P. SIBILLA, P.P. VIAZZO, «Cultura contadina e organizzazione economica», in J. WOOLF STUART (a cura di), *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Valle d'Aosta*, Torino, 1995, pp. 103-136; P. SIBILLA, *La Thuile. Una comunità alpina fra tradizione e modernità*, Firenze, 2004, p. 173 e *passim*.

² I termini dialettali sono stati prevalentemente riportati nella versione occitana in uso nei comuni dell'alta valle della Dora Riparia, così come risultano nel glossario contenuto in M. DI MAIO, *Avèñā, Biquèt, Nibiò, Müscat ... Vigne, vendemmie e vini nell'Alta Valle della ora Riparia*, Torino, 1997.

In genere, il vignaiolo portava con sé una o due bestie, per lo più pecore, per far loro brucare l'erba del podere, ricavandone latte di pronto consumo e un po' di letame, utile alle coltivazioni.

Salvo rari casi, nelle vigne non vi erano delle vere e proprie abitazioni come nelle borgate superiori. I possedimenti più ampi disponevano al piano terreno di una piccola stalla e di una cantina che fungeva anche da deposito per gli attrezzi, di una cucina e una stanza al primo piano. Gli edifici, di dimensioni ridottissime, erano costruiti il più delle volte con muri a secco e comprendevano anche un tinaggio (*l'tinajë*), spesso una semplice tettoia, di regola un bugigattolo adiacente la casa. Tra i filari o vicino all'abitazione veniva tenuto un orticello in modo da assicurare la disponibilità di verdure che venivano consumate durante la permanenza. I possedimenti, di ridotta estensione, solitamente situati a meno di un'ora di cammino dall'abitazione principale, venivano dotati di casotti molto rustici, idonei a custodire gli attrezzi e a raccogliere dal tetto l'acqua piovana necessaria per effettuare le irrorazioni di verderame (*dounà l'éigo*). Ancora oggi non è raro imbattersi in ciò che rimane di casotti ipogei o ricavati da ripari sotto roccia (*la bàumo*).

I confini della vigna erano normalmente delimitati con dei muri di contenimento a secco ottenuti con materiale di spietramento, che consentivano l'impianto di viti a spalliera bassa. In alcuni casi, quando le *cultivar* assicuravano buone produzioni anche in presenza di una vegetazione molto ricca, i tralci si sviluppavano su rudimentali impalcature appoggiate ai muri dei casotti oppure a rocce e massi posti al riparo dai venti dominanti. In tal modo si utilizzava al massimo lo spazio per assicurare alla pianta il riverbero del calore della pietra scaldata dal sole.

Quando la distanza era tale da rendere lungo e difficile il trasferimento delle uve nelle cantine dell'abitazione principale, la vinificazione avveniva direttamente nei ricoveri costruiti presso le vigne. Prima dell'introduzione delle piccole pigiatrici a manovella (*lou pitou*) l'operazione si svolgeva normalmente con i piedi, direttamente nel tino (*la tino*) oppure in un recipiente più piccolo (*bachàs*). Concluso il processo di fermentazione del mosto (*lou must*) si provvedeva alla svinatura (*tiřã l'vin*). Per tradizione, i travasi non si facevano, per cui, dopo una breve permanenza nelle botti, veniva il momento di destinare il prodotto in parte all'autoconsumo e in parte alla vendita. Normalmente, per il consumo di casa, oltre a una piccola quantità del vino migliore da conservare per le feste, si utilizzava il vino di seconda qualità (*la sègundo*), da bere prima dei caldi estivi perché poco serbevole, e il vinello (*la pikètta*) che comprendeva il torchiato (*l'turchüm*), mentre il vino di prima qualità (*l'plü bun*) era ceduto per la vendita ai privati e alle osterie di fondovalle, che non di rado provvedevano al taglio utilizzando di preferenza le acque della Dora provenienti dai ghiacciai. Le piccole quantità di vinaccia (*la rappä - la rappo*) erano di solito trasferite a dorso di mulo per poi essere

torchiate nella cantina (*la crotta*) dell'abitazione principale. Altre volte questa operazione si compiva nei casotti, sempre che non si potesse accedere ai grandi torchi consortili, utilizzati da tutti i contadini di una zona di alta produzione. Nella frazione Molè di Chianocco (Valle di Susa), a una quota di 880 metri, è tuttora visibile un imponente torchio ancora utilizzato di recente, mentre oggi nello stesso territorio si contano due sole vigne superstiti. Intorno al 1940 questa macchina «era in grado di sopprimere a una produzione annua di 1700 ettolitri»³.

In genere, in queste zone di produzione di vini di pronta beva, particolarmente esposte alle variazioni climatiche, la gradazione alcolica non superò mai i 10 gradi, nelle annate migliori, mentre la media si aggirava intorno ai 5-6 gradi. Seguendo gli orientamenti culturali che prevedevano lo sfruttamento integrale delle produzioni, la torchiatura delle vinacce non costituiva quasi mai l'ultimo passaggio nel processo di lavorazione artigianale delle uve. Le vinacce, prima che si sviluppassero le industrie specializzate, erano conferite ai distillatori rurali che ne ricavano la branda, operando con i loro *arämbik* in luoghi appartati per evitare di pagare le gravose tasse sugli spiriti. Il termine branda (*lä brandä* - *l'èigovitto*), derivato in area piemontese dall'inglese *brandy* attraverso il francese *brandi*, designa l'acquavite o grappa.

Per il trasferimento dei vini nei paesi di fondovalle, verso i luoghi di consumo e di scambio, operazione che avveniva generalmente a fine inverno, si usavano sistemi di trasporto diversi. La scelta del mezzo dipendeva dalla praticabilità o meno delle strade e dal grado d'innevamento del terreno. Una recente inchiesta svolta presso alcune comunità insediate tra i 1000 e i 1400 metri nella media e bassa valle della Dora Riparia, ha permesso di stabilire che, nella conduzione delle vigne situate a quote sensibilmente inferiori, il trasporto del prodotto ottenuto era particolarmente oneroso. Nelle località di maggior produzione dell'alta valle della Dora Riparia, si preferiva il trasporto someggiato. A Salbertrand e Chiomonte si usava la *chärja* di 92 litri. Il vino era contenuto in due botticelle di pari capacità collocate sul basto di un mulo o di un cavallo. Dopo l'Unità d'Italia, si introdusse anche nelle vallate alpine più prossime alla capitale la brenta (*la brindo*), misura piemontese corrispondente a circa 50 litri, il cui uso agevolava il commercio del prodotto. Ancora negli anni 1950-1955, in alcune comunità di alta montagna della media e bassa valle è attestato l'impiego della *lesa*, una grossa slitta in legno a pattini larghi su cui si ammassavano due o tre strati di otri di pelle di capra. L'otre (*l'ueirë*), rispetto ai recipienti in legno o vetro, aveva il pregio di pesare poco e di assorbire senza rompersi gli inevitabili sobbalzi. La preparazione degli otri era un'operazione primaverile eseguita in famiglia. La pelle, rigoro-

³ E. CAVALLERO, *Tramonto di una importante viticoltura alpina*, in «Segusium», 34, 1997, 35, p. 48.

samente di capra, ottenuta da un meticoloso processo di scuoiamento, veniva chiusa sul fondo e opportunamente conciata con una mistura di vino, sale da pastorizia e allume di rocca, lasciata lungamente a contatto con la parte interna del recipiente per eliminarne gli odori sgradevoli e renderlo impermeabile.

Da molte parti mi è stata data conferma del fatto che per il produttore di montagna ogni esubero di vino poteva costituire un'ambita moneta di scambio impiegata come tale fino al 1950. Accadeva di frequente che il vino non venisse ceduto ai commercianti o agli osti contro moneta. Per il pagamento venivano invece usati degli espedienti contabili grazie ai quali chi cedeva il vino otteneva in cambio un assortimento di beni che poteva comprendere sale, zucchero, tabacco, farina di grano turco e olio in quantità variabili. Ricorrendo a tali espedienti, si riuscivano a fissare delle 'ragioni' o saggi di scambio, attraverso l'uso di quello strumento che Karl Polanyi ha definito «equivalenze sostitutive» che tengono conto dei prezzi fissati dal mercato per le varie merci. L'impiego delle equivalenze facilitava l'attività mercantile quando, pur in presenza di prezzi fluttuanti, la disponibilità di denaro era limitata⁴. Come nelle operazioni a cui si è fatto riferimento, il denaro serviva a saldare le eventuali differenze che risultassero dopo aver effettuato il baratto, ovvero gli scambi diretti, 'in natura'.

In Valle d'Aosta, lungo il corso della Dora Baltea, e nell'alta e bassa valle della Dora Riparia, si registravano situazioni e abitudini analoghe, con la differenza che nelle comunità rurali valdostane di fondovalle a più schietta vocazione viticola – si pensi a Pont-Saint-Martin, Verrey, Donnas, Nus, Saint-Pierre, Sarre o a quelle dell'alta valle come Arvier, Morgex e La Salle –, ieri come oggi, il terreno tradizionalmente destinato alla viticoltura si trova a una quota quasi sempre superiore a quella delle abitazioni. Ne consegue che, rispetto ai casi precedenti, ci si trova di fronte a un insieme di movimenti stagionali ascendenti e discendenti, collegati alla coltura della vite, che si possono agevolmente compiere nell'arco della giornata anche grazie alle distanze ridotte e a una migliore viabilità. Nel caso valdostano sono state le stesse caratteristiche ambientali a richiedere prevalentemente la costruzione di piccoli casotti, destinati al ricovero degli attrezzi e ad assicurare modeste riserve d'acqua piovana per le irrorazioni. Risultava pertanto antieconomico dotare la vigna di dimore stagionali secondarie.

È stato osservato che la viticoltura di montagna, oltre a essere un valido presidio per il territorio, ha le caratteristiche di una viticoltura «eroica e insolita»⁵. Quest'affermazione trova una sua giustificazione

⁴ K. POLANYI, *La sussistenza dell'uomo*, Torino, 1983, pp. 95-97; P. SIBILLA, *Introduzione all'antropologia economica. La sostanza e la forma*, Torino, 1996, pp. 194-207.

⁵ M. DI MAIO, *Avëñā, Biquët, Nibiò, Müscat ...*, cit., p. 8; M. GILY, «Il ruolo economico e sociale della viticoltura e le sue prospettive», in AA.VV., *Viticoltura in provincia di Torino*, Villanova Monferrato, 1999, p. 38.

ove si consideri la relativa povertà di risorse di cui si è avvalsa e l'ammirevole ingegnosità di coloro che l'hanno sperimentata, praticata e resa produttiva.

Sulle pendici, dove i terreni sassosi che poggiano sulla roccia hanno una profondità talvolta non superiore ai 20-30 centimetri, gli agricoltori durante i secoli hanno realizzato con semplici strumenti manuali appezzamenti terrazzati (*lun bāriou* o *arbanchun*), indispensabili per creare a monte una sorta di 'sacca' o 'tasca' di buona terra di riporto, capace di accogliere le radici delle barbatelle. Si tratta di opere molto impegnative che hanno occupato, per generazioni, intere vite di montanari valsusini.

La prospettiva etnobotanica richiede a questo punto che si avanzino alcune riflessioni sui metodi d'impianto e le varietà coltivate che in montagna tendono a variare anche nella stessa valle. Prima delle distruzioni provocate dalla fillossera che, proveniente dall'America del nord, invase la Francia nel 1888, raggiunse il Piemonte intorno al 1900 per poi arrivare in montagna alla fine degli anni Venti, prevaleva la forma di allevamento ad alberello. Ogni vite, moltiplicata per propaggine, dava origine a una nuova pianta dai caratteri identici a quelli della pianta madre. Era sostenuta da tutori di maggiociondolo – che si ritiene abbia il potere di tener lontane le talpe – o di larice alti circa un metro e mezzo. La disposizione del filare costituì un'evoluzione del sistema dell'impianto, più o meno regolare, distribuito fra rocce e massi. In Valle di Susa, come in Valle d'Aosta, il filare orizzontale, disposto seguendo le curve di livello, prevale nei terreni meno elevati. A quote maggiori, nelle alte valli – si pensi a Chiomonte, Salbertrand, Exilles in Valle di Susa e Arvier, Morgex, La Salle in Valle d'Aosta –, dove si pratica ancora una viticoltura specializzata, prevalgono i filari posti sulla linea di massima pendenza, con due listoni orizzontali (*la latto*) che collegano i pali verticali. Spesso questi ultimi sono ricavati spaccando con dei cunei un tronco di larice di medie dimensioni (*la ficho*). Tale sistema facilita le arature e sfrutta al meglio i raggi del sole. Le attuali forme di allevamento prediligono il filare basso, sempre allo scopo di valorizzare al massimo il calore del terreno. In un recente passato, come si può vedere ancora oggi a Chianocco in Valle di Susa, anziché usare pali di legno facilmente deperibili, si ricorreva a rustici sostegni alti e stretti ricavati dalla pietra locale con il sistema 'a spacco di cava'. Altre forme di allevamento sono la pergola (*la topio*) e le spalliere con due o tre listoni orizzontali com'è in uso a Chiomonte.

L'agricoltura alpina, al pari di quella collinare, che negli scritti dei secoli XVI e XVII (Giovanni Battista Croce e Giovanni Botero) viene generalmente denominata 'di montagna', seguendo la classificazione largamente in uso in Francia per le zone collinari, utilizzava gli impianti 'in alto' (*l'autin*). La coltivazione della vite si basava su di una coppia di pali incrociati uniti da una traversa sostenuta dall'incrocio dei pali stessi. Tale struttura, che si incontrava anche nelle valli alpine, era denominata

erbo (albero). Ogni *erbo* sosteneva tre o quattro viti e con la vegetazione da frutto dell'anno si realizzavano festoni incrociati. La coltivazione 'in alteno', tipica delle piccole proprietà familiari, prevedeva la semina di cereali tra i filari, con rotazione biennale, consentendo così lo sfruttamento integrale del terreno.

Anche oggi nelle vigne più elevate, siano esse superstiti o di recente impianto, si pratica la potatura (*puā*) corta a 5-6 gemme, tipica della montagna asciutta dei versanti a solivo, che lascia un capo a frutto per l'anno successivo. Ovviamente, fanno eccezione i vitigni allevati a pergola.

Per quanto concerne le varietà, ci limiteremo a ricordarne alcune fra le più diffuse per tradizione. Nelle zone medio-alte prevaleva la *cultivar* detta Carcheirone (*Carkeirō* o *Carkeirun*), derivata dal Gamey, vitigno francese che dà origine al Beaujolex, diffusissimo anche nelle vigne della Valle d'Aosta. A questa varietà se ne aggiungevano una trentina di altre, in maggioranza uve nere e rosse che venivano vinificate tutte assieme. Dopo le distruzioni filosseriche sono subentrati vitigni in prevalenza piemontesi come Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda e Neiret. I vini bianchi, oggi prodotti con successo nell'alta Valle d'Aosta (Blanc de Morgex et La Salle), erano presenti in quantità modeste nell'alta Dora superiore, a Salbertrand e Exilles.

Fin verso la metà degli anni Ottanta, alcune vigne della località Russyia del comune di Exilles, situate a una quota di 1100 metri, erano considerate fra le più alte d'Europa. Nella graduatoria seguivano alcuni vigneti di Visperterminen nel Vallese, di Guillestre nel Delfinato e di Morgex in Valle d'Aosta. Tutte queste località dispongono di nicchie microclimatiche relativamente miti, che le pongono al riparo dai freddi venti invernali e nelle altre stagioni assicurano i benefici di una buona insolazione. Nel 1977, Marziano Di Maio osservava che

«l'Alta Dora mantiene un primato appeso ormai a un filo: le vigne più alte sono ormai in territorio di Exilles, ai 1070 metri dell'Adrèi presso Deveys e con un'ultima vignetta che ancora resiste ai 1100 metri. Visperterminen e Morgex, aiutate dalla politica agricola locale e da un mercato remunerativo, mostrano di avere per i loro prestigiosi vigneti un futuro abbastanza roseo, mentre le piccole vigne elevate dell'Alta Dora appaiono forse in una fase finale di rinuncia a questa coltura»⁶.

Le coltivazioni più importanti sia per superficie che per addetti, praticate a quote variabili tra i 700 e i 1000 metri, si registravano nel comune di Chiomonte, terra che segna il confine tra i complessi linguistici della parlata provenzale dell'Occitania mediterranea e del francoprovenzale, diffuso tra la media e bassa valle della Dora Riparia e la Valle d'Aosta. Chiomonte è ancora noto per il prodotto di pregio, che ha ottenuto la denominazione D.O.C., ricavato dalla *cultivar* Avanà (*Avènä*), vinificata

⁶ M. DI MAIO, *Avènä, Biquèt, Nibiò, Müscat ...*, cit., p. 64.

in purezza o in combinazione con il Nebiolo (*Nibiò*) e poche altre vecchie varietà. Il vino alimentava un cospicuo flusso commerciale verso i paesi dell'alta valle e, oltralpe, nel Brianzonese.

Oggi meno di un centinaio di viticoltori di Chiomonte e qualche decina di Exilles, sostenuti da provvidenze regionali e comunitarie «coltivano sì e no una settima parte della superficie esistente al momento della rilevazione catastale del 1930»⁷.

Contrariamente a quanto è avvenuto in Valle d'Aosta, dove la politica della Regione autonoma ha tempestivamente assicurato validi sostegni alla viticoltura di qualità, nelle località bagnate dal corso medio e inferiore della Dora Riparia sopravvivono oggi e stentatamente solo poche vigne coltivate da anziani agricoltori. Dalla metà degli anni Cinquanta, con l'avanzata dell'industrializzazione e l'intensificarsi dello spopolamento montano, si è rafforzato il processo di abbandono delle vigne di più difficile accesso. Infatti, mentre tradizionalmente erano gli agricoltori a migrare per la coltivazione delle loro vigne, allorché l'agricoltore si è sedentarizzato nei paesi di fondovalle, anche la coltivazione della vite sembra aver subito lo stesso destino.

Con il venir meno delle vecchie generazioni che si erano adattate a praticare il *part-time*, che rendeva compatibile il lavoro di fabbrica con la continuità delle pratiche agricole, e con il disinteresse dei giovani, sempre meno propensi al consumo di vino, la vigna sembra destinata a sparire assieme al suo prezioso bagaglio culturale e al suo insostituibile paesaggio.

Bibliografia

- E. CAVALLERO, *Tramonto di una importante viticoltura alpina*, in «Segusium», 34, 1997, 35, pp. 47-62.
- M. DI MAIO, *Avèñā, Biquèt, Nibiò, Müscat ... Vigne, vendemmie e vini nell'Alta Valle della Dora Riparia*, Torino, 1997.
- M. GILY, «Il ruolo economico e sociale della viticoltura e le sue prospettive», in AA.VV., *Viticultura in provincia di Torino*, Villanova Monferrato, 1999, pp. 21-38.
- G. JANNON, *Quando la montagna viveva. Storie di vita quotidiana sulla montagna di Condove, Susa*, 1991.
- K. POLANYI, *La sussistenza dell'uomo*, Torino, 1983.
- P. SIBILLA, *Introduzione all'antropologia economica. La sostanza e la forma*, Torino, 1996.
- P. SIBILLA, *La Thuile. Una comunità alpina fra tradizione e modernità*, Firenze, 2004.
- P. SIBILLA, P.P. VIAZZO, «Cultura contadina e organizzazione economica», in J. WOOLF STUART (a cura di), *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Valle d'Aosta*, Torino, 1995, pp. 103-136.

Strategie e processi di costruzione di un prodotto tipico

*Il caso della Fontina della Valle d'Aosta*¹

di Stefano
ALLOVIO

Tipicità, saperi locali, traffici 'globali'

In Valle d'Aosta, benché non si possa parlare di un unico prodotto d'alpeggio immesso sul mercato, è la Fontina a essersi imposta nel tempo. La Fontina è oggi il prodotto tipico della regione. A ben vedere, questa tipicità è stata lentamente e faticosamente costruita anche sulla base di esigenze commerciali.

Come in modo opportuno sottolinea Cristina Papa, il prodotto tipico si presenta come un ossimoro:

«un prodotto locale ma definito da parametri e mercati sovranazionali, un prodotto che per essere conservato deve essere mutato, un prodotto prezioso per la sua diversità ma la cui protezione riduce la diversità, un prodotto originato dai 'saper fare' locali, che vengono irrigiditi da saperi 'ufficiali'»².



¹ Il presente saggio è il frutto della revisione e integrazione di un precedente contributo: S. ALLOVIO, «Un formaggio "in cantiere". La costruzione sociale della Fontina tra Otto e Novecento», in S. WOOLF, P.P. VIAZZO (a cura di), *Formaggi e mercati. Economie d'alpeggio in Valle d'Aosta e Haute-Savoie*, Aosta, 2002, pp. 109-134. Alcune delle tematiche affrontate erano già state parzialmente sviluppate in un articolo precedente: S. ALLOVIO, *L'imporsi della Fontina in Valle d'Aosta fra alpeggi e strategie di mercato*, in «La ricerca folklorica», 43, 2001, pp. 45-54. La ricerca alla base di questi contributi è stata effettuata nell'ambito del progetto «Il patrimonio culturale delle Alpi. Il ruolo degli alpeggi nell'organizzazione della produzione dei formaggi Fontina e Abondance», finanziato dall'Unione Europea - «Programma Interreg II» - con il sostegno della Regione autonoma Valle d'Aosta e del Conseil Général di Haute-Savoie.

² C. PAPA, *Antropologia dell'impresa*, Milano, 1999, p. 164; della stessa autrice si vedano «The Social Construction of Umbrian Extravirgin Olive Oil», in C. PAPA, G. PIZZA, F. ZERILLI (a cura di), *Incontri di etnologia europea / Meetings on European Ethnology*, Napoli, 1998; «Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell'olio extravergine di oliva umbro», in V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, 2002. Sulla tematica della tipicità esiste una recente e significativa letteratura; a titolo di esempio, si vedano: L. BÉRARD, P. MARCHENAY, *Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir*, in «Terrain», 24, 1995, pp. 153-164; M. FAURE, *Un produit agricole 'affiné' en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord*, in «Terrain», 33, 1999, pp. 81-92; S.J. TERRIO, *Crafting Grand Cru Chocolates in Contemporary France*, in «American Anthropologist», 98, 1996, 1, pp. 67-79 e, della stessa autrice, *Des Maîtres Chocolatiers aujourd'hui. Bayonne et la côte basque*, in «Ethnologie française», 27, 1997, 2, pp. 205-213; R. ULIN, *Invention and Representation as Cultural Capital. South-West French Winegrowing History*, in «American Anthropologist», 97, 1995, 3, pp. 519-527 e, dello stesso autore, *Work as Cultural Production Labour and Self-Identity among Southwest French Wine-growers*, in «Journal of the Royal Anthropological Institute», 8, 2002, pp. 691-712.

Mantenendo come punto di riferimento l'idea del prodotto tipico come ossimoro, intendo proporre una sorta di archeologia della tipicità della Fontina, che permetterà di porre in evidenza come molte tematiche chiaramente rinvenibili nelle riflessioni sulle politiche e sulle retoriche attuali inerenti al complesso rapporto fra tipicità locale e mercato globale emergano lentamente e in modo originale nella Valle d'Aosta della seconda metà dell'Ottocento.

Pur potendo constatare l'esistenza di un indiscutibile 'saper fare' locale connesso alla fabbricazione di formaggi, in realtà, nel contesto della produzione casearia valdostana, risultano centrali fin dal XVII secolo, non tanto – o meglio, non solo – il 'saper fare' locale, quanto un traffico 'globale' di tecniche, formaggi e casari. In altre parole, emerge un quadro che Jean-Loup Amselle definirebbe di «sincretismo originario» inserito in una sorta di «globalizzazione primaria o parziale»³ come potrebbe essere definita la 'civilizzazione' del *gruyère* diffusasi fra Svizzera, Francia e Italia.

L'analisi storica sulla commercializzazione della Fontina sembra mettere in primo piano il complesso binomio Fontina-*gruyère*, binomio caratterizzato sia da 'imitazione' sia da 'contrapposizione'.

In queste pagine, al di là di brevi cenni riguardanti il XVII e il XVIII secolo, si prenderà in considerazione il periodo tra il 1860 e il 1960, soffermandosi più approfonditamente sulla seconda metà dell'Ottocento, quando la Fontina s'impone nella produzione e nelle strategie di mercato della Valle d'Aosta.

Giornali d'epoca e 'osservatori partecipanti'

Interessante è parso un sistematico lavoro di ricerca su vari giornali e fogli locali della seconda metà dell'Ottocento, caratterizzati da una periodicità irregolare e accomunati dall'essere gli organi ufficiali o semiufficiali del *Comice Agricole*⁴ valdostano: il «Bulletin du Comice Agricole de l'Arrondissement d'Aoste», «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain», «Le Montagnard Valdôtain», «Feuille d'Annonces d'Aoste», «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains». Queste pubblicazioni, apparse nella seconda metà del XIX secolo, riportano in molte occasioni i verbali delle riunioni del Comice Agricole e contributi di varia natura sull'economia della Valle.

³ J.-L. AMSELLE, *Connessioni. Antropologia dell'universalità delle culture*, Torino, 2001 (ed. orig. J.-L. AMSELLE, *Branchements. Antropologie de l'universalité des cultures*, Paris, 2001).

⁴ I *comices agricoles* erano organi costituiti in ogni circondario del Regno d'Italia allo scopo di promuovere lo sviluppo agricolo e svolgevano una funzione consultiva nei confronti del governo; nati nella seconda metà del XIX secolo, erano formati da rappresentanti dei consigli comunali e degli agricoltori.

Il *Comice Agricole de l'arrondissement d'Aoste*, fondato nel 1868 per favorire la modernizzazione e l'aumento della produttività dell'agricoltura valdostana, è sembrato un ottimo punto di osservazione non solo sullo stato dell'economia agro-pastorale della Valle nella seconda metà dell'Ottocento, ma anche sui desideri e sui progetti del mondo economico locale in relazione alle possibilità di mercato.

Gli anni in cui inizia a operare il *Comice Agricole* sono particolarmente difficili per la Valle. Come sottolinea Bernard Janin, la regione si trova a essere dipendente dall'esterno per prodotti indispensabili come i cereali, assiste impotente al crollo del commercio di transito e dell'industria estrattiva e metallurgica conseguente all'arrivo di materie prime dall'estero attraverso il potenziato porto di Genova; inoltre, nel 1861, l'anno in cui avviene l'incorporazione al Regno d'Italia, si registra nella regione la più alta densità demografica del secolo⁵. In questo scenario la reazione dei valdostani sembra sintetizzarsi nell'efficace titolo della tesi di dottorato di Pierre-Yves Le Meur relativa alle politiche della montagna nella Valle d'Aosta e nella Valle di Abondance⁶: *Fromage ou désert?* – un gioco di parole che prefigura la scelta fra un deciso investimento nella produzione casearia e l'emigrazione, o forse una coesistenza di entrambi i fenomeni. Riguardo l'emigrazione, si tenga presente che, nel 1864, il sindaco di Aosta lanciò un grido d'allarme, affermando che la popolazione era obbligata a emigrare in Piemonte, in Germania e soprattutto in Francia e che i soldi che rientravano in Valle servivano a comprare i cereali in Piemonte⁷. Riguardo la spinta alla produzione e commercializzazione di formaggi, analizzerò fra poco strategie e iniziative promosse dal *Comice Agricole*.

Per l'antropologo che s'inoltra in un terreno di ricerca storica, i componenti del *Comice Agricole*, i redattori dei suoi organi ufficiali e a volte, gli stessi lettori dei giornali dell'epoca, sono diventati sia informatori preziosi, sia coloro ai quali delegare, a ritroso nel tempo, il ruolo di 'osservatori partecipanti'⁸; come si è detto, il Comice è un punto di osservazione, ma non rappresenta certo un tipico 'sguardo da lontano', anzi, i membri della direzione sono attori pienamente attivi nello scenario socio-economico valdostano dell'epoca.

⁵ B. JANIN, *Une région alpine originale. Le Val d'Aoste. Tradition et renouveau*, Aosta, 1976, p. 168.

⁶ P.-Y. LE MEUR, *Fromage ou désert? Agricolture alpines et politique de la montagne en Italie et en France (Vallée d'Aoste et Vallée d'Abondance)*, tesi di dottorato, Institut national agronomique Paris-Grignon, 1992.

⁷ B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit., p. 168.

⁸ Fu Bronislaw Malinowski – fondatore della moderna antropologia – a coniare l'espressione «osservazione partecipante» per descrivere la tecnica d'inchiesta dell'osservatore esterno – l'antropologo – basata sulla partecipazione alla vita degli indigeni in modo da poter cogliere il loro punto di vista: B. MALINOWSKI, *Argonauti del Pacifico occidentale*, Roma, 1978 (ed. orig. *Argonauts of the Western Pacific*, London, 1922).

Alla fine del Seicento già esisteva un notevole commercio di formaggi dalla Valle d'Aosta verso il Piemonte⁹. I formaggi prodotti nella Valle godevano dell'esenzione doganale apportata dalle reali patenti del 6 agosto 1683¹⁰, ma che è attestata anche dalla *Documentation sur le droit de péage au Duché d'Aoste* raccolta da Julien Pignet, in cui si riportano, ad esempio, le tariffe di pedaggio di Villeneuve e Chambave del marchese di Caselle (3 giugno 1659):

«Toutes les denrées et autres choses du pays qui passeront pour en sortir payeront un Sol pour charges, et pour la demi charge demy sol, sauf le fromage qui ne paye rien, s'il n'est étranger»¹¹.

La distinzione fra formaggi locali e stranieri emerge anche dalle tariffe di pedaggio di Bard, stabilite dalla *Chambre des Comptes de Piémont* (22 maggio 1680):

«Et primo per caduna somma di formaggio a riserva di quello che si fabbrica nel detto paese di Agosta, si pagherà dalli conducenti 1 soldo. Et per meza somma 6 denari»¹².

Sono i prodotti in transito nel 'paese' a essere soggetti al dazio doganale e, per quanto concerne i formaggi, l'esenzione mette in luce elementi interessanti. Sembra, infatti, che la locale produzione di formaggi destinati all'esportazione verso il mercato piemontese non raggiungesse il quantitativo stabilito dall'esenzione. I commercianti facevano quindi passare per 'locali' i formaggi 'stranieri' – del Vallese e della Savoia – al fine di raggiungere il quantitativo¹³. Per evitare tale raggiro, il generale delle finanze suggerì di marchiare in modo differente i formaggi locali da quelli stranieri: nel 1689, le guardie in servizio al Piccolo e al Gran San Bernardo avevano l'obbligo di marchiare il *gruyère* in entrata nella Valle.

Altro dato significativo è che, nel 1695, il *Conseil des Commis*, constatata la scarsità sul mercato di burro e formaggio comune, vietò ai vallesani che affittavano gli alpeggi nel territorio della Valle d'Aosta di

⁹ F. VIGNA, *Comunicazioni e commerci tra Valle d'Aosta e Savoia nel Settecento*, tesi di laurea, Facoltà di Economia e Commercio, Università di Torino, a.a. 1965-66, p. 102.

¹⁰ P. GAIO, *Aspetti e vicende dell'economia della Valle d'Aosta*, Firenze, 1964, pp. 69-70; F. VIGNA, *Comunicazioni e commerci tra Valle d'Aosta e Savoia nel Settecento*, cit., p. 81; B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit., p. 167.

¹¹ J. PIGNET, *Documentation sur le droit de péage au Duché d'Aoste*, in «Bulletin de la Société Académique du Duché D'Aoste», 40, 1963, p. 120.

¹² *Ibidem*.

¹³ F. VIGNA, *Comunicazioni e commerci tra Valle d'Aosta e Savoia nel Settecento*, cit., p. 109; B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit.

produrre il *gruyère*¹⁴. Vallesani e valdostani, ancor prima di confrontarsi sul mercato dei formaggi, avevano interagito sugli alpeggi. Si trattava di affitti di pascoli, ma anche di aspre contese per il loro possesso e di cooperazione nella gestione invernale dei bovini¹⁵.

Sul rapporto con il Vallese sono interessanti le osservazioni del primo intendente in Valle, Vignet des Etoles, attivo dal 1773 al 1784. In particolare, egli segnalò il paradosso fra l'esigenza del Piemonte di importare vitelli dalla Valle e il divieto per i valdostani di condurre il bestiame sui pascoli vallesani – com'era tradizione – per allevare più mucche¹⁶. Il rapporto di affitto di pascoli fra valdostani e vallesani era intenso e biunivoco.

In Valle d'Aosta, oltre ai formaggi svizzeri, transitarono quindi anche malgari vallesani che presumibilmente divennero portatori di tecniche casearie: ne è consapevole il *Comice Agricole* che, nelle pagine di «Le Montagnard Valdôtain» del 5 luglio 1878 – in cui si riassumono gli atti del Comice inerenti all'analisi della produzione di latticini – riconosce come

«l'arte della fabbricazione dei grandi formaggi ci è giunta dalla Svizzera; stessi utensili, stessi procedimenti; bisogna quindi ammettere che gli svizzeri sono rimasti i nostri maestri».

I dati offerti da questo rapido sguardo storico indicano che la Valle d'Aosta, ancor prima di essere terra di massiccia produzione casearia, è terra di transito di formaggi stranieri; la cosiddetta 'civiltà del *gruyère*' si è espressa, oltre che per i formaggi in transito, anche attraverso la presenza di vallesani affittuari di alpeggi valdostani; il commercio di formaggi provenienti dalla Valle ha una direzione principale, il Piemonte, direzione che si rafforza ulteriormente alla fine del periodo sardo¹⁷.

Come mostra efficacemente Joseph-César Perrin, ancora alla fine del Settecento – benché l'intendente Vignet des Etoles e il *Conseil des Commis* sostenessero l'importanza dell'esportazione dei formaggi valdostani per l'economia della regione – sembra essere prevalente la centralità dei benefici del transito in Valle d'Aosta di *gruyère* svizzero¹⁸. Un transito che veniva favorito dagli amministratori della Valle: il Consiglio comunale di Aosta, ad esempio, nella seduta del 20 marzo 1799, decise di fornire

¹⁴ F. VIGNA, *Comunicazioni e commerci tra Valle d'Aosta e Savoia nel Settecento*, cit., p. 109.

¹⁵ P.L. MARINI, «La transumanza nella Valle d'Aosta», in *Atti del IX Congresso Geografico Italiano*, Sestri Ponente (Genova), 1924, p. 4.

¹⁶ F. NEGRO, *L'attività dell'intendente Vignet des Etoles in alcune materie economiche*, in «Bibliothèque de l'Archivum Augustanum par le soins des Archives Historiques Régionales», 20, 1987, 5, pp. 277-357.

¹⁷ B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit., p. 168.

¹⁸ J.-C. PERRIN, *Le commerce valdôtain à la fin du XVIII^e siècle*, in «Bulletin de l'Académie Saint-Anselme», nuova serie, 3, 1991, p. 204.

alla Direzione della dogana spazi più ampi da utilizzare come deposito del formaggio *gruyère* svizzero in arrivo dal Gran San Bernardo e in transito verso il Piemonte¹⁹; transito organizzato per la maggior parte da importatori stranieri che spesso risiedevano nella città.

Nel periodo sardo, si registra un aumento progressivo degli scambi con il Piemonte: migliorano le strade, spariscono i pedaggi e la dogana di Carema, si rafforza la complementarità agricola fra le due regioni. Il bestiame pare essere la prima uscita della Valle verso il Piemonte, mentre i formaggi restano in second'ordine²⁰. Lo stesso intendente Vignet des Etoles individua nel commercio di vitelli – non in quello di formaggi – una delle grandi questioni economiche della regione.

Malgrado i prodotti caseari non rappresentino la prima uscita verso la pianura piemontese, il loro commercio risulta, tuttavia, una fonte importante di reddito per i valdostani. Una testimonianza precisa in merito al flusso di animali e formaggi risale al 1745, quando un'epidemia bovina in Piemonte determinò l'inizio di un commercio di capi bovini dalla Valle.

«Dal 5 aprile 1745 al 31 agosto 1747, si registrano oltre 17.000 capi usciti dalla Valle e diretti in Piemonte. Inoltre, una notevole fonte di reddito è rappresentata dal formaggio, le cui esportazioni in Piemonte raggiungono la quantità di circa 24.000 rubbi (1 rubbo equivale a 9,6 chilogrammi) l'anno, 18.000 dei quali non soggetti ad alcuna formalità daziaria secondo l'esenzione apportata dalle reali patenti del 6 agosto 1683»²¹.

Il dato riportato da Gaio è significativo in relazione all'esenzione doganale, in quanto solo cinquant'anni prima non si riusciva a raggiungere con il formaggio locale la quota di esenzione, ora ampiamente superata. Questo può voler dire molte cose, ma forse è ipotizzabile un aumento della produzione locale di formaggio. In effetti, proprio in questo periodo, incomincia ad apparire, in vari documenti e con una certa frequenza, il termine «Fontina». Esso sembra essere attestato per la prima volta nel 1717, quando compare nel registro delle spese dell'ospizio del Gran San Bernardo. Nell'ambito della documentazione storico-tecnica reperita dall'ispettore agrario regionale Luigi Reggio²², si riporta un documento di poco posteriore – del 1731 –, in cui il termine «fontine» viene espressamente impiegato come sostantivo e non come aggettivo. Il testo riguarda l'invio da parte del *Conseil des Commis* di prodotti valdostani, fra cui fontine, al re e alla regina che soggiornavano a Evian sul Lago di Ginevra.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit., p. 166; J.-C. PERRIN, *Le commerce valdôtain à la fin du XVIII^e siècle*, cit., pp. 204-205.

²¹ P. GAIO, *Aspetti e vicende dell'economia della Valle d'Aosta*, cit., pp. 69-70.

²² L. REGGIO, *Memoria storico-tecnica per ottenere la denominazione di origine "Fontina"*, Aosta, 1954.

Il termine compare poi nel *Livre d'estime des montagnes en 1773* di cui si è valso Bernard Janin per costruire una carta della produzione casearia nella seconda metà del Settecento²³. La mappa pone in evidenza le zone della regione in cui si produce Fontina – Nus e Quart –, piccoli formaggi – prevalentemente la bassa Valle – e *gruyère* – l'alta Valle, soprattutto sul versante Svizzero. Infine, nel 1795, allo scopo di condurre un'inchiesta sul commercio valdostano, il Bureau de l'intendance d'Aoste inviò una circolare ai segretari dei 72 comuni della Valle, domandando informazioni sul commercio e sui mercanti di tutti i prodotti del ducato, fra i quali si trovano «*gruyère, fontines et autres fromages*»²⁴.

In un certo senso, si potrebbe sostenere che il primo risultato dello scavo archeologico sulla tipicità conduce a un importante elemento costitutivo dell'ossimoro: i 'saper fare' locali non sono autenticamente locali – almeno non nella misura dichiarata dai cantori della tipicità della Fontina –, ma bensì globali, ovvero, coinvolti nella colonizzazione 'transnazionale' delle tecniche di fabbricazione del *gruyère*.

Un prodotto tipico modellato dal mercato

Il prodotto tipico come ossimoro è – cito nuovamente la definizione introdotta in precedenza – «un prodotto locale ma definito da parametri e mercati sovranazionali, un prodotto che per essere conservato deve essere mutato». Questo è vero per la Fontina ancor prima di diventare un prodotto tipico, anzi, addirittura, ancor prima di diventare Fontina a tutti gli effetti, ovvero, quando il tipico formaggio valdostano era percepito in Valle come una variante locale più tenera di *gruyère*.

Nel 1855, il canonico Gal, priore di Sant'Orso, nel discorso letto alla prima seduta generale della *Société Académique Religieuse et Scientifique du Duché d'Aoste*, afferma che

«una delle branche più lucrative e meno dispendiose del commercio dei valdostani è quello dei formaggi. Questo è ancora oggetto di miglioramenti»²⁵.

Sia Janin, sia Reggio concordano nell'affermare che solo alla fine dell'Ottocento la Fontina si impone nella Valle intera eclissando i rivali. Questo coincide, come si è già ricordato, con uno dei momenti più drammatici dell'economia valdostana: l'annessione al Regno d'Italia, la dipendenza per i cereali dall'esterno, la crisi della metallurgia, la contemporanea crescita demografica. E proprio in relazione a tali avvenimenti è

²³ B. JANIN, *Une région alpine originale*, cit., p. 159.

²⁴ J.-P. PERRIN, *Le commerce valdôtain à la fin du XVIII^e siècle*, cit., p. 211.

²⁵ Il discorso inaugurale del canonico Gal è riportato in «Bulletin de la Société Académique Religieuse et Scientifique du Duché d'Aoste», 2, 1857, pp. 23-43.

parso importante prendere in esame il punto di vista del *Comice Agricole* riguardo all'individuazione degli elementi dell'economia della Valle da sviluppare e alle iniziative da adottare per raggiungere tale obiettivo.

Dalla stampa locale della fine dell'Ottocento, pare che la Fontina s'imponga come possibilità per la Valle intera e venga ormai modellata dal mercato, sebbene l'industria casearia sembri raggiungere con lentezza un ruolo importante nelle preoccupazioni del *Comice Agricole*. Alla fine degli anni Sessanta, l'attenzione del «Bulletin du Comice Agricole», è rivolta al bestiame e alla viticoltura e non si fa riferimento al commercio e alla produzione di formaggi locali. Nel 1869, un articolo è significativamente dedicato alla fabbricazione di formaggi *gruyères* in Svizzera, mentre, nel 1871, si parla della fabbricazione di formaggio in Olanda e in altre regioni.

Notizie di un certo interesse appaiono nel rapporto sulla gestione della direzione del *Comice Agricole* per l'anno 1872, in cui si commenta l'«Exposition de fromages-gruyères» tenutasi nel mese di ottobre; l'esposizione aveva dimostrato che

«la pasta un po' tenera deve essere preferita alla pasta dura imitata dalla Svizzera, perché sarà per noi difficile sostenere il confronto con la Svizzera per i formaggi-gruyères da grattugiare, mentre noi abbiamo tutti gli elementi per ben riuscire nella fabbricazione di formaggi-gruyères grassi da consumarsi nell'anno della loro fabbricazione»

e aveva

«mostrato ai nostri fabbricanti di formaggio che i *gruyères* modellati in una forma a bordi dritti sostengono più facilmente la concorrenza, sui mercati della Lombardia, con i formaggi di Bergamo che non si differenziano essenzialmente dalle nostre *fontine* se non per il loro spessore più grande e i loro bordi perfettamente dritti. Questi bordi, ci ha detto M.^r P. Noussan, non sono soggetti a guastarsi durante il trasporto; non fanno scarti»²⁶.

È un brano importante che evidenzia come il *gruyère* – di cui la Fontina sembrerebbe una variante locale più tenera –, dopo essersi imposto nella Valle, dev'essere adattato alle esigenze di mercato. Un prodotto da consumarsi nell'anno e che quindi non entra in concorrenza con i formaggi *gruyère* da grattugiare «che venivano considerati buoni da grattugiare anche dopo una ventina d'anni»²⁷. La Fontina – benché il prodotto esistesse già per il mercato piemontese – era evidentemente ricollocata 'in cantiere' per soddisfare mercati più estesi.

È proprio la dinamica fra alpeggio e mercato a imporsi: la Valle

²⁶ «Bulletin du Comice Agricole», luglio-agosto 1873, p. 2.

²⁷ R.M. NETTING, *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del Vallese*, Roma, 1996, p. 57 (ed. orig. R.M. NETTING, *Balancing on an Alp. Ecological change & continuity in a Swiss mountain community*, Cambridge, 1981).

d'Aosta è investita 'dall'alto' – sugli alpeggi che si disputavano con i vallesani – dalla civilizzazione del *gruyère* e 'dal basso' – sui mercati del nuovo Regno d'Italia e oltre – da un nuovo rimodellamento e ripensamento del prodotto per le esigenze di mercato.

Che la Fontina venisse percepita come una variante locale dei formaggi *gruyère* si può desumere, oltre che dall'abitudine attualmente ancora diffusa fra molti valdostani d'impiegare il termine *gruyère* per indicare la Fontina, dai mercuriali di Aosta: quelli del 1878, ad esempio, riportati dal settimanale «Le Montagnard Valdôtain», contemplano la voce «*Gruyère du pays dite fontine*».

Proprio per l'intero anno 1878, «Le Montagnard Valdôtain» diventa l'organo del *Comice Agricole*. Nel numero 27 del 5 luglio 1878 si riassumono gli atti del Comice inerenti l'analisi della produzione di latticini. Dopo aver denunciato la lentezza dei progressi registrati in Valle per ciò che concerne le modalità e l'efficienza di produzione dei formaggi – progressi e miglioramenti fortemente voluti dal Comice – vengono fatte alcune affermazioni molto importanti, a cui si è accennato:

«L'arte della fabbricazione dei grandi formaggi ci è giunta dalla Svizzera; stessi utensili, stessi procedimenti; bisogna quindi ammettere che gli svizzeri sono rimasti i nostri maestri, soprattutto per la fabbricazione dei *gruyères à conserver vieux*. I nostri formaggi tipo-*gruyère* si consumano nell'anno stesso della loro fabbricazione e la specialità detta Fontina grassa dopo due o tre mesi al massimo».

Dalla lettura dell'articolo si desume una maggior soddisfazione del Comice per ciò che riguarda la proliferazione di latterie che producono *gruyères* e fontine:

«Nelle nostre latterie si fabbricano, secondo la stagione, due sorte di formaggio tipo-*gruyère*. *Gruyère* magro con sottrazione di crema, Fontina fabbricata con latte fresco contenente tutta la sua crema (formaggio grasso che si consuma presto dopo la sua fabbricazione). Le baite di montagna fabbricano anche formaggi con latte fresco non scremato, ma queste non si consumano così velocemente e hanno una pasta più dura, assomigliano ai *gruyères* svizzeri».

Ancora una volta il confronto fra l'alpeggio e il mercato permette di cogliere sfumature nelle strategie di fabbricazione, evidenziando l'esistenza di tipi diversi di produzione destinati a uniformarsi nel decennio successivo per esigenze di mercato. Mentre negli alpeggi la civilizzazione del *gruyère* più tipicamente svizzero permane a fianco di prodotti definibili fontine, nelle latterie di fondovalle – che a quanto pare in quegli anni stanno aumentando considerevolmente di numero – sembra imporsi la versione a pasta molle più tipicamente valdostana.

Soltanto una decina di anni dopo, nelle pagine di «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain» si può prendere atto del progressivo allontanamento dalla logica dell'imitazione:

«L'imitazione di tipi di formaggi stranieri non può assolutamente essere consigliata qui da noi che fabbrichiamo Fontina, tipo di formaggio molto apprezzato nel commercio, che l'esperienza ha riconosciuto essere qui da noi il più remunerativo, il solo, in una parola, di cui il Comice deve incoraggiare la produzione e il perfezionamento»²⁸.

A differenza sia delle affermazioni che il Comice incomincerà a fare negli ultimi anni dell'Ottocento, sia della letteratura del Novecento sulla Fontina, finalizzata in gran parte a fornire documentazione per ottenere la 'denominazione di origine' o per celebrare il prodotto²⁹, qui il linguaggio non si carica di elementi connessi all'identità, all'unicità degli alpeggi e alla tradizione, ma al mercato: la Fontina conviene.

Il termine *gruyère*, tuttavia, permane a fianco e in parte in contrapposizione al termine «Fontina». Un esempio sono i mercuriali dell'inizio degli anni Ottanta, in cui si registrano i prezzi di tre prodotti caseari: «Beurre», «Gruyère dite fontine» e «Gruyère à râper»³⁰. Quindici anni dopo, sul bisettimanale «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» del 15 febbraio 1895, vengono riportati i «prix courants des denrées agricoles» e si distinguono le «Fontines» dai «Gruyères vieux». Se si confrontano questi mercuriali di fine Ottocento con l'elenco dei prezzi dei prodotti riportato da Perrin e risalente al periodo 1795-1800 si notano differenze importanti³¹. I formaggi elencati in quest'ultima fonte sono: «Gruyère vieux du Duché», «Gruyère frais du Duché», «Fromage vieux commun», «Fromage frais commun», «Sérac». Manca il termine «Fontina» e non c'è nemmeno la voce «Gruyère dite fontine», ma è facile che il «Gruyère frais du Duché» sia proprio il prodotto che successivamente s'imporrà come Fontina.

Nel *Procès-verbal de l'Assemblée Générale du Comice* dell'autunno del 1886 si discute sulla possibilità di una nuova esposizione di formaggi. Un certo Jacques Frassy prende la parola, chiedendo che,

«se si istituisce una esposizione di formaggi, i premi non siano dati che alle sole fontine e non ad altre qualità di formaggi»;

e il testo prosegue:

«M. le chev. Noussan è d'accordo con lui e spiega che se si tiene conto delle altre qualità di formaggi come gruyères etc., non saranno certo i nostri prodotti che otterranno i premi, ma i prodotti stranieri, i prodotti che arriveranno dalla Baviera per esempio, che sono di eccellente qualità e possono rivaleggiare con i nostri sia per la loro bontà sia per il loro prezzo. [Noussan] appoggia quindi la proposta Frassy e insiste affinché non si diano premi che alle fontine grasse e di grande dimensioni. M. le Président afferma che sarebbe bene premiare anche i nostri 'formaggi di famiglia' ... M. le chev.

²⁸ «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain», 1884, p. 62.

²⁹ L. REGGIO, *Memoria storico-tecnica*, cit.; F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, Aosta, 1986.

³⁰ «Feuille d'Annonces d'Aoste», 1 marzo 1880.

³¹ J.-P. PERRIN, *Le commerce valdôtain à la fin du XVIII^e siècle*, cit., p. 195.

Farinet ... prende la parola per dimostrare come crede conveniente di non escludere i formaggi di famiglia di cui si fa un così grande uso nel nostro paese, al fine di favorire il perfezionamento della loro fabbricazione e di dare anche un nuovo impulso al loro commercio»³².

Il *gruyère* incombe ancora, almeno nelle discussioni del Comice, sebbene sia la Fontina a essere collocata al centro dell'industria casearia valdostana. Si noti, inoltre, la contrapposizione fra Fontina e «formaggio di famiglia» che probabilmente rimanda a due differenti sfere di produzione e di consumo di formaggi.

Sullo stesso «Bulletin du Comice Agricole», un breve paragrafo viene dedicato alla École de fromagerie:

«M. le Président fa osservare che mancano nella nostra Valle buoni lavoratori per la fabbricazione dei formaggi che è una delle nostre principali risorse e propone di istituire una buona scuola per casari»³³.

Questa proposta conferma che oltre a trovarci di fronte a un formaggio 'in cantiere', assistiamo anche al tentativo di mettere 'in cantiere' una professione.

L'esposizione del 1888 e la scoperta della tipicità

Nel 1888, «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain» ricostruisce le tappe per l'istituzione dell'esposizione di formaggi voluta dal Comice già a partire dal 1886 e poi dal Ministero dell'agricoltura il quale, con una lettera del 20 aprile 1887, propone di tenere ad Aosta nel 1888 un'«esposizione nazionale di formaggi (fontine)». Sempre nel 1888, viene indetto un concorso a premi per il miglioramento delle malghe sulle Alpi indetto dal Ministero allo scopo di aumentare e migliorare la fabbricazione di formaggi.

Nello stesso anno, si tiene ad Aosta l'«Esposizione nazionale di fontine e internazionale di macchine, utensili e ingredienti dell'industria casearia» della quale «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain» dà un ampio resoconto³⁴. Rispetto all'attività svolta dal *Comice Agricole* tra il 1860 e il 1870, si rileva un crescente ruolo del formaggio, sottolineato anche dal fatto – riportato sul periodico – che l'esposizione ha assorbito il lavoro dell'intero Comice nei mesi da marzo a settembre.

Nel discorso di apertura del sindaco di Aosta, s'individua nella Fontina il prodotto principale della Valle – punto su cui si torna con insistenza –, e in più parti se ne sottolinea il ruolo quale concorrente di

³² «Bulletin du Comice Agricole», 1888, p. 22.

³³ *Ibidem*, p. 23.

³⁴ «L'Almanach de l'Agriculteur Valdôtain» 1889, pp. 101-113.

analoghi formaggi importati dall'estero – si riferisce di 150.000 quintali di formaggi importati annualmente. L'esposizione rappresenta la genesi della tipicità in quanto, pur avendo carattere nazionale, ci sono fra gli espositori 120 valdostani e un vicentino; e pur temendo un fallimento della portata nazionale dell'evento, si preferisce insistere sulla tipicità. Nel discorso di Faletti, presidente del Comice³⁵, si afferma che il concorso sarà il punto di partenza di un risveglio dell'industria casearia valdostana.

Le conclusioni alle quali perviene il Comice nel valutare i risultati dell'esposizione vengono sostanzialmente riassunti in quattro punti: in primo luogo, la tipicità – «le fontine si fabbricano esclusivamente (o quasi) nella Valle d'Aosta»; in secondo luogo, la concorrenza – la quantità e la qualità della produzione rendono possibile fare concorrenza ai formaggi stranieri simili importati in Italia. Si ripropone poi l'esigenza di una scuola per casari anche in vista di una maggiore uniformità del prodotto e si tocca, quindi, un problema – quello della mancanza di uniformità del prodotto – che, come si vedrà, sarà una preoccupazione costante del Comice nell'ultimo decennio del XIX secolo. Infine, le esigenze di modifiche per il mercato:

«Se ci è dato interpretare il modo di vedere della commissione esaminatrice, pare che per arrivare a questo scopo [fare concorrenza ai formaggi stranieri simili] converrebbe produrre fontine a pasta un po' consistente in modo tale che possano sopportare il trasporto. Si potrebbe obiettare con molta ragione che se questi formaggi avessero una certa consistenza non li si potrebbe più denominare fontine. Ma le esigenze del commercio sono così e bisogna rispettarle. Dopotutto quale inconveniente porterà a continuare la fabbricazione di pezzi a pasta tenera per i mercati del Piemonte dove questo genere è conosciuto e ricercato da molto tempo e contemporaneamente tentare di conquistare dei nuovi mercati più lontani con formaggi fabbricati con pasta più consistente? Da ciò che si vede, riguardo alla Fontina tenera, quella che noi Valdostani abbiamo fin qui considerato come il vero tipo di Fontina, non ci sono molte possibilità di estendere il mercato fuori dall'antico Piemonte, mentre invece c'è probabilità per i formaggi-Fontina a pasta appena più consistente per sopportare il viaggio».

Quest'ultimo punto è molto importante, in quanto è evidente come la Fontina continui a essere modellata sulle basi del mercato: dopo una fase d'imitazione del *gruyère*, si era operata una distinzione, optando per pasta più tenera – più fondente – poco adatta a commerci su lunga distanza, ma essenzialmente rivolta a vicini mercati piemontesi. Ora, nel 1889, riflettendo sull'esposizione appena tenuta, si ritiene utile ritornare alla pasta più consistente tradendo «la Fontina per i piemontesi», ma aprendosi a nuovi mercati³⁶.

³⁵ *Ibidem*, pp. 107-109.

³⁶ L'apertura verso nuovi mercati è da porre in relazione alla costruzione di nuove strade e della ferrovia Aosta-Chivasso, inaugurata nel 1886.

Il ruolo del mercato nel processo di costruzione sociale della Fontina risulta ancora più centrale se si sposta l'attenzione dal prodotto agli attori sociali che vi intervengono. È opportuno al riguardo analizzare da un altro punto di vista le esposizioni di formaggi del 1872 e del 1888, chiedendosi chi furono gli organizzatori, gli espositori, i casari coinvolti.

La giuria preposta all'attribuzione dei premi nell'esposizione del 1872 era composta da tre proprietari (Michel Rosset di Quart, Pierre Glassier di Valpelline e Balthazard Bal di St. Christophe), tre negozianti (Modeste Bottino di Aosta, Pierre Noussan di Chatillon e Jean-Baptiste Brova di Biella), due casari (Frodige Créton di Doues e Cerisey, casaro alla latteria di Etroubles) e infine dal sindaco di Pollein, Grat Comé. La composizione della giuria consente una prima considerazione: le due categorie maggiormente rappresentate sono i proprietari e i negozianti. Inoltre, proprio all'interno di queste due categorie spiccano nomi che si incontreranno ancora lungo la storia della costruzione della Fontina: Bal, Rosset, Noussan.

All'esposizione del 1872 si iscrissero sedici proprietari, ma soltanto undici presentarono i loro prodotti. Il compito di sondare le forme di formaggio fu affidato a Pierre Noussan, il quale, come si è già visto, oltre a essere probabilmente abile a maneggiare le forme, intervenne a più riprese nelle discussioni del Comice inerenti alla produzione casearia della Valle. La sonda estratta veniva analizzata da ogni componente della giuria in modo che si potesse giungere ad un giudizio collettivo.

Il resoconto redatto sulle pagine del «Bulletin du Comice Agricole»³⁷ indica quale vincitore dell'esposizione Jean-Augustin Vittaz, proprietario e casaro, premiato con i 100 franchi e la medaglia d'argento del Ministero dell'agricoltura per il formaggio prodotto all'alpeggio di Citrin sur Bosses. Inoltre, altri quattro espositori furono premiati con somme di denaro e medaglie di bronzo. Dei cinque premiati solo due erano al contempo proprietari e casari; negli altri tre casi, il riconoscimento fu attribuito sia ai proprietari sia ai casari.

Il dato interessante che emerge dai nomi dei premiati è la provenienza di alcuni casari: Germain Lugon di Finhaut nel Vallese e Isidore Grillard del cantone di Friburgo: si tratta di un'ulteriore conferma dell'importante presenza di casari svizzeri negli alpeggi valdostani.

Come si è sottolineato, le discussioni e i commenti che seguirono l'esposizione riguardarono in particolare i miglioramenti da apportare alle forme di formaggio da produrre e commercializzare. In particolare, grazie alle osservazioni di Pierre Noussan, si affermò l'esigenza di pro-

³⁷ «Bulletin du Comice Agricole», 1873, p. 62.

durre formaggi a pasta un po' più tenera rispetto ai *gruyères* svizzeri e con bordi dritti per meglio resistere al trasporto. Accanto all'attenzione riservata al prodotto, non mancano commenti sugli artefici del formaggio, i casari.

Nell'assemblea del Comice del 4 dicembre 1872, a due mesi dall'esposizione, si discute l'eventualità di organizzarne un'altra e si riflette sulle indicazioni pervenute dall'evento appena concluso. Si avanza l'esigenza d'istituire una scuola per casari in quanto

«tutti gli anni noi richiediamo casari. Se i bravi casari fossero più numerosi qui da noi, potremmo affrancarci da questo tributo che paghiamo ai nostri vicini»³⁸.

Ancora una volta, è Pierre Noussan, riflettendo sulla destinazione delle non ampie risorse finanziarie del Comice, a insistere sull'urgenza di una scuola locale – valdostana – per casari dal momento che

«gli svizzeri che vengono da noi a esercitare il mestiere di casaro sono più numerosi di quel che si pensa. Questi sono meglio retribuiti che quelli del posto e molto spesso finiscono per insediarsi nella Valle per sfruttarne gli alpeggi»³⁹.

Le vicende che ruotano attorno all'esposizione del 1872 forniscono quindi alcuni dati interessanti in merito agli attori coinvolti nella questione della produzione casearia valdostana. In primo luogo, i negozianti svolsero un ruolo centrale nell'organizzazione dell'esposizione, nella valutazione della qualità e nelle discussioni che ne seguirono. Se è vero che fu soprattutto Pierre Noussan a imporsi quale indubbio protagonista dell'evento, occorre sottolineare la presenza nella giuria del negoziante biellese Brova a testimonianza del fatto che la costruzione e la valorizzazione della Fontina non fu inizialmente una questione soltanto interna alla Valle e agli alpeggi e nemmeno una riflessione sulla centralità di una tradizione e di una tipicità, ma una questione strettamente connessa al mercato esterno alla regione. In secondo luogo, emerge con una certa forza proprio la componente esterna, rappresentata non solo da alcuni negozianti, ma anche e soprattutto dagli artefici del prodotto, i casari, i quali in gran numero erano di origine svizzera.

Anche in relazione all'esposizione nazionale di formaggi del 1888 è importante focalizzare l'attenzione sui vari personaggi che a diverso titolo vi parteciparono. Occorre, in questo caso, fare un passo indietro e riflettere sulla discussione avvenuta in precedenza nell'ambito del Comice, discussione riguardante le modalità dell'esposizione.

Come si è ricordato, durante l'*Assemblée Générale du Comice* dell'autunno del 1886, si era discusso in merito ai formaggi che avrebbero

³⁸ *Ibidem*, p. 86.

³⁹ *Ibidem*, p. 88.

dovuto essere sottoposti alla giuria e premiati. In altre parole, si era riflettuto sulla natura stessa dell'esposizione, rivolgendo l'attenzione alla questione dell'origine dei prodotti caseari. Benché si stesse organizzando un'esposizione nazionale, l'esigenza del Comice era quella di valorizzare la produzione locale: risultato che si sarebbe raggiunto solo se i formaggi valdostani avessero ottenuto i premi di qualità.

Il verbale dell'assemblea riporta frammenti di un'accesa discussione in cui Jacques Frassy e Pierre Noussan avanzarono la proposta di attribuire i premi solo alle fontine e non ad altri formaggi, in quanto i prodotti locali avrebbero primeggiato soltanto in un confronto fra fontine⁴⁰. Alla fine la 'mozione Frassy', appoggiata da Noussan, s'impose e l'esposizione del 1888 vide il confronto, su un piano nazionale, di formaggi Fontina.

Come emerge dalle pagine precedenti, l'esposizione del 1888, in quanto iniziativa di carattere nazionale, rappresentò un fallimento – sui 93 partecipanti solo due espositori erano esterni alla Valle D'Aosta –, ma proprio per tale motivo sancì una tipicità inattesa e determinò gli sforzi e le politiche successive per la difesa e il perfezionamento del prodotto caseario della Valle. La Fontina 'nasce' come prodotto tipico valdostano nel 1888, anzi, a ben vedere nasce dalla determinazione con cui personaggi come Frassy e Noussan avevano insistito affinché l'esposizione fosse caratterizzata da un unico prodotto.

La posizione di Frassy e Noussan costituiva probabilmente il frutto di un'analisi di mercato che non necessariamente andava incontro alle esigenze dei piccoli produttori locali i quali assistevano al progressivo deprezzamento delle forme⁴¹. Frassy e Noussan erano entrambi negozianti e sapevano, forse più di quanti erano soltanto proprietari o casari, quale prodotto caseario valdostano avrebbe avuto la possibilità d'inserirsi nella selva di formaggi immessi nel mercato⁴². Quindi, fra le tre categorie di attori sociali maggiormente implicate nella 'questione Fontina' – proprietari, casari e commercianti – stupisce la centralità dei negozianti, una centralità che emerge con evidenza nell'ideazione e nell'organizzazione delle esposizioni casearie.

Se dai resoconti dell'esposizione del 1872 spicca il ruolo assunto da Pierre Noussan, nell'esposizione del 1888 è la famiglia Frassy a svolgere un ruolo centrale. Il binomio fra i Frassy di Valgrisenche e le esposizioni dei prodotti caseari non si limita tuttavia all'evento valdostano. Come riporta Francesco Mathiou nel suo fondamentale volume dedicato alla Fontina, la ditta «Frassy Pietro» di Valgrisenche aveva presentato i propri

⁴⁰ «Bulletin du Comice Agricole», 1888, p. 22.

⁴¹ F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, cit., p. 121.

⁴² In realtà Jacques Frassy era anche proprietario e infatti partecipò, fuori concorso, all'esposizione di fontine del 1888.

formaggi già alla fiera di Portici (Napoli) del 1877, vincendo la medaglia d'oro per la «Fontina imitazione del *gruyère*», mentre nell'anno successivo i fratelli Frassy erano stati invitati dal Ministero del tesoro a presentare la Fontina all'«Esposizione mondiale» di Parigi⁴³. Non stupisce quindi il coinvolgimento di alcuni Frassy, originari della Valgrisenche e residenti ad Aosta, nell'organizzazione dell'esposizione del 1888: l'avvocato Pierre Frassy fece parte della commissione ordinatrice per la sezione delle macchine, mentre i commercianti César e Jacques Frassy entrarono nella commissione ordinatrice per la sezione delle fontine⁴⁴. I tre portarono all'esposizione anche le proprie fontine, che furono premiate fuori concorso e giudicate meritevoli del premio di primo grado. L'impronta dei Frassy sull'evento determinò probabilmente la forte partecipazione dei produttori della Valgrisenche, che risultarono i più numerosi rispetto alle altre località valdostane⁴⁵.

Malgrado il ruolo svolto da importanti commercianti-grossisti quali Noussan e ancor più i Frassy, occorre riflettere sul particolare rapporto che si venne a creare alla fine dell'Ottocento fra grossisti e produttori⁴⁶. Scrive Francesco Mathiou:

«Mentre i produttori valdostani si mostravano in certo qual modo soddisfatti per la diffusione del loro prodotto, negli ultimi decenni del secolo scorso [Ottocento] i grossisti si erano organizzati. L'iniziativa privata del commerciante supera spesso in velocità la capacità dei produttori di decidere sul da farsi ... È facile dedurre che, da una tale situazione, i grossisti – in numero di 4-5 sulla piazza – traessero dei buoni margini di guadagno. Sia perché i tempi erano difficili e la merce aveva ancora un lento sbocco sui mercati, sia perché i commercianti volevano tenersi entro margini commerciali di assoluta sicurezza, la commercializzazione della Fontina era sovente bloccata ed i produttori a fine stagione imploravano, supplicavano di ritirare la loro merce, a qualsiasi prezzo, pur di disfarsene»⁴⁷.

Gli interessi dei commercianti non erano gli stessi della gran massa dei piccoli produttori e probabilmente – come si evince dalle pagine della

⁴³ F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, cit., p. 120.

⁴⁴ La commissione ordinatrice per la sezione delle fontine era composta da: Cesare Frassy (presidente, negoziante), Giacomo Frassy (direttore del *Comice Agricole*, consigliere municipale di Aosta), Maurizio Derriad (direttore del *Comice Agricole*, esattore, consigliere municipale di Aosta), Ulderico Borney (geometra), Lorenzo Balla (direttore del *Comice Agricole*), Francesco Nex (segretario, professore). La commissione giudicatrice – nominata dal ministro dell'agricoltura, industria e commercio – era composta dal professor Antonio Zanelli (direttore della Scuola di zootecnica e caseificio in Reggio Emilia), dal professor Besana (direttore della Stazione sperimentale di caseificio di Lodi), dal professor Pellegrini Spallanzani (Regia scuola di Reggio Emilia), dal cavalier Giovanni Gribaudo di Torino e da G. Mogna della ditta «G. Mogna e C.» di Torino.

⁴⁵ Si veda la tabella 1 in appendice.

⁴⁶ Oltre ai Frassy e a Noussan, occorre ricordare che importanti grossisti biellesi avevano forti legami con l'industria casearia valdostana, primo fra tutti Giuseppe Fileppo.

⁴⁷ F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, cit., p. 118.

rivista liberale-progressista «L'Echo du Val d'Aoste» – la stessa scelta di premiare solo fontine all'esposizione del 1888 favorì soltanto qualche privilegiato produttore, lasciando invariato il quadro commerciale e il progressivo deprezzamento del prodotto⁴⁸. Tuttavia, benché l'esposizione non contribuisse direttamente all'incremento di vendite e alla valorizzazione monetaria del prodotto caseario, nondimeno ne sancì la tipicità e quindi la nascita come patrimonio culturale. In questo processo di costruzione, i commercianti svolsero un ruolo centrale sia nell'indirizzare le scelte del Comice sia nel far conoscere il prodotto fuori dalla Valle. Sul merito dei grossisti nella diffusione della Fontina sui mercati nazionali sembra concordare anche Mathiou:

«Si deve però riconoscere, pur comprendendo il malcontento dei produttori di fronte ad una situazione difficilissima, che se la Fontina ha potuto varcare i confini della nostra Valle, il merito spetta a certi grossisti che l'hanno spinta e fatta conoscere su nuovi mercati, in varie città. Degna di nota per la sua diffusione è la famiglia Frassy di Valgrisenche che, installatasi ad Aosta, ha partecipato a varie Mostre ed Esposizioni nazionali ed estere, vincendo medaglie, attestati, ecc. Tale famiglia ha operato come grossista acquistando partite di Fontina che smerciava sui mercati nazionali»⁴⁹.

Il problema dell'uniformità e la difesa della tipicità

Se con l'esposizione del 1888 emerge la tipicità valdostana della Fontina, nel decennio successivo – gli anni Novanta dell'Ottocento – si delinea il problema della difesa di tale tipicità e della ricerca dell'uniformità del prodotto⁵⁰. Nelle pagine di «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» dell'1 maggio 1897, il presidente del Comice agricole, Louis Napoléon Bich, spiega il problema agli agricoltori valdostani servendosi di un esempio concreto:

«Una grande ditta di commercio che esporta prodotti dell'industria casearia in Inghilterra, nelle due Americhe, in Cina e in Australia ha chiesto al nostro *Comice Agricole* di procurarle dei maestri casari che sappiano fabbricare la Fontina. Questa ditta intende introdurre la fabbricazione di questi formaggi nelle latterie a vapore che funzionano nelle principali città della Lombardia e della Venezia, dove ha delle succursali. Ma al nostro Comice interessa innanzitutto l'avvenire del suo paese ... e ha fatto osservare a questa ditta che la Fontina è un prodotto speciale delle nostre montagne; che la sua

⁴⁸ *Ibidem*, p. 121-123.

⁴⁹ *Ibidem*, p. 127.

⁵⁰ La ricerca di uniformità del prodotto si connette al tema della standardizzazione che sembra essere stato il fulcro dell'innovazione tecnologica del XIX secolo; si vedano: N. ROSENBERG, *Perspectives on Technology*, Cambridge (Mass.), 1976; M. D'ERAMO, *Il maiale e il grattacielo*, Milano, 1999, pp. 39-47.

fabbricazione già provata altrove, non ha mai dato i risultati aspettati perché le qualità che caratterizzano questo formaggio e lo fanno apprezzare dai più fini buongustai deriva essenzialmente dalla natura dei nostri pascoli. Si è consigliato a questa ditta di acquistare qui da noi la Fontina che intende fabbricare nelle proprie latterie. Sapete cosa mi hanno risposto? Il commercio che diventa sempre più esigente e deve lottare contro mille concorrenti, cerca la bontà dei prodotti e l'unità del tipo nei sistemi di fabbricazione ... Ora non soltanto tutte le latterie della Valle d'Aosta non fabbricano un unico tipo di Fontina, ma questo prodotto varia nella stessa latteria. Avete capito? Così, agricoltori valdostani, più che aumentare gradualmente le vostre latterie, che incapperanno in una crisi inevitabile nella vendita di fontine, dovete puntare a migliorare la fabbricazione».

Già l'anno precedente, dalle pagine di «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» del 15 gennaio, il *Comice Agricole* aveva denunciato come le novità tecniche dell'industria casearia esposte ad Aosta nel 1888 fossero state quasi completamente ignorate dai *fruitiers* locali: del resto, il Comice, come si vedrà fra poco, continuerà per anni a insistere sulla necessità di modernizzare la produzione casearia, facendosi promotore d'importanti iniziative. Inoltre, non risparmia critiche sia ai produttori della Valle, dipinti sui bollettini ufficiali come apatici, ostili, indifferenti, incapaci di cooperare, sia alle loro aziende, descritte come sporche, disordinate, arretrate – si trova anche l'aggettivo «primitive» che a un antropologo non poteva ovviamente sfuggire.

Durante gli anni Novanta del XIX secolo, l'industria casearia assume una sempre maggiore centralità nell'economia della Valle. Si assiste all'aumento della produzione e al moltiplicarsi delle latterie sociali: in «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» del 15 ottobre 1897, si legge che le latterie invernali erano passate da 20 nel 1868 a 200 nel 1897. Tutto ciò si accompagna ad una preoccupante diminuzione del prezzo che in vent'anni (1877-1897) scende da 1,75 lire a 85 centesimi.

Molteplici sono le cause del deprezzamento, dal forte aumento della produzione, a fronte di un mercato che non si espande come dovrebbe, ai sistemi di trasformazione del latte poco razionali e refrattari alle novità tecnologiche. Su quest'ultimo punto insiste il *Comice Agricole* il quale, oltre a richiamare in continuazione i valligiani alla necessità di ammodernare l'industria casearia, diventa promotore d'iniziative importanti come l'istituzione, nell'ottobre del 1895, di una latteria sperimentale con annessa scuola per casari. La scuola funzionerà per due soli anni e, come lamenta l'allora presidente del Comice, Louis Napoléon Bich, incontrando una profonda ostilità, a dimostrazione del fatto che «noi stessi siamo i primi nemici dei nostri interessi»⁵¹.

Alla luce della successiva costituzione della «Cooperativa produttori latte e Fontina Valle d'Aosta», fondata nel 1957, è interessante accennare

alla proposta avanzata dal *Comice Agricole* nella seduta del 17 aprile 1895 di costituire un'associazione fra i produttori di Fontina, ritenuta necessaria per contrastare 'giochi' di mercato e organizzare la vendita in comune del formaggio⁵².

A fronte di una tipicità ormai appurata, occorre sottolineare che l'apertura e il confronto con altre regioni di produzione casearia rimane per certi aspetti un elemento caratterizzante la politica del *Comice Agricole*. Basti pensare che la direzione della scuola per casari venne affidata a un valdostano, Antoine Barmasse, formatosi alla scuola teorica e pratica della stazione casearia di Friburgo in Svizzera⁵³. E se gli svizzeri conservano il ruolo di 'maestri di fabbricazione', i modelli da imitare per la modernizzazione delle latterie vengono rintracciati anche altrove. Significativo è l'intervento del presidente Bich all'assemblea generale del *Comice Agricole* del 18 dicembre 1894 in cui riferisce di aver visitato diverse latterie della Lombardia e ribadisce la necessità d'imparare dai vicini e introdurre in Valle d'Aosta metodi e strumenti utilizzati altrove.

Negli ultimi anni dell'Ottocento, come si coglie leggendo la stampa locale, soprattutto del 1898, la Fontina diventa sempre più tipica e 'tradizionale'. Gli altri, i vicini – lombardi, svizzeri, francesi e così via – vanno emulati nelle tecniche di fabbricazione ma vanno con altrettanta convinzione criticati quando pretendono di fabbricare Fontina.

L'imporsi di una tradizione – con forti implicazioni economiche – trasforma la retorica dei discorsi sulla Fontina, caricandoli di asserzioni nette e radicandoli in un tempo mitico, non diversamente da quanto avviene per rivendicazioni etniche o indipendentiste. Il cantiere in cui tutti si trovavano a lavorare fino a poco tempo prima deve continuare a esistere, benché s'incominci a diffondere l'idea che sullo scenario inimitabile dei pascoli della Valle d'Aosta si erga un edificio che ostenta solidità e robustezza contro gli attacchi e le imitazioni. Due brani del 1898 – sempre tratti dalla stampa locale – esprimono bene questa nuova retorica emergente.

«La fabbricazione della Fontina è nata nella Valle d'Aosta che è stata nei secoli la sola depositaria di questi formaggi e ne ha conservato il monopolio ... Purtroppo da qualche tempo non abbiamo più il monopolio della fabbricazione di fontine. Questa industria si è diffusa in Piemonte, nella Lombardia, in Svizzera, in Francia. Senza dubbio la Valle d'Aosta, grazie all'eccellenza del suo foraggio e ad altre favorevoli influenze climatiche locali, avrà sempre un deciso vantaggio sugli altri paesi, ma a condizione che apporti in questa fabbricazione la più grande cura e tutti i miglioramenti consigliati dalla scienza casearia»⁵⁴.

⁵² «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains», 15 giugno 1895.

⁵³ «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains», 31 luglio 1895 e 1 ottobre 1895.

⁵⁴ «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains», 1 gennaio 1898.

«Le nostre fontine saranno sempre, incontestabilmente, uno dei primi prodotti dell'industria casearia valdostana. Mai alcun formaggio potrà metterle in dubbio qui da noi. Il sigillo della loro bontà ha origine nell'eccellenza dei pascoli delle nostre Alpi. Si fabbricano al momento fontine in Lombardia, in Svizzera e nelle baite di montagna in Francia, ma di questo prodotto non hanno che il nome. La concorrenza sarà sempre impossibile per ciò che concerne la qualità. Questi formaggi sono tuttavia suscettibili di notevoli miglioramenti. Ciò che gli manca è l'uniformità del tipo nei sistemi di fabbricazione. Le nostre cinquecento latterie estive e invernali fabbricano quasi tutte fontine ma senza unità di tipo»⁵⁵.

Dall'uniformità all'unicità: il ritorno agli alpeggi

Come si è visto, gli auspici del *Comice Agricole* di un'uniformità del prodotto Fontina sono parte di un auspicio più ampio riguardante il miglioramento dell'intera produzione casearia valdostana. Per rendersene conto è sufficiente leggere il programma della scuola per casari attiva ad Aosta dal 1895 al 1896, dove si insegnava a produrre un'infinità di formaggi oltre alla Fontina, fra i quali l'*Emmenthal*, il *Gruyère* francese, il *Reblochon*, il *Camembert* e altri ancora. Imitazioni di formaggi stranieri che potessero ampliare la produzione e il commercio e controbilanciare la caduta del prezzo della Fontina.

Tuttavia, non si tardò ad avvertire la sensazione che l'insistenza sulla tipicità della Fontina valdostana e gli attacchi a chi tentava d'imitarla potessero forse apparire poco coerenti e credibili se si fosse continuato a propagandare imitazioni di formaggi stranieri. In tal senso è interessante il commento comparso su «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» del 15 maggio 1898 riguardo all'«Esposizione nazionale» di Torino dello stesso anno, in cui ogni regione esponeva e pubblicizzava prodotti tipici, fra cui i formaggi. Nell'articolo ci si augura un'inversione di rotta consistente nell'abbandono da parte dei valdostani della produzione di formaggi stranieri e di conseguenza la rinuncia alla produzione di Fontina da parte dei vicini.

Il Comice, puntando sulla tipicità del prodotto Fontina e desideroso di aprire i produttori della Valle a nuovi mercati, non solo si oppone alle imitazioni, ma avanza richieste di rinnovamento dei trattati di commercio. È in quest'ottica che va letto un frammento del «Bollettino del Comizio Agrario del Circondario di Aosta» del 1901 nel quale si lamenta il fatto che

«all'art. 7, ad. N.ro 85 delle convenzioni commerciali con l'Austria-Ungheria: ai formaggi *Stracchino*, *Gorgonzola*, e *Parmigiano*, considerati come specialità

della regione, venne applicata la tariffa ridotta di favore di L. 5 il quintale, mentre la *Fontina* che è pure una *specialità* di queste regioni, paga L. 10 al quintale»⁵⁶.

La tipicità, l'insistenza sul sigillo della natura locale – clima, pascoli, sole e così via – nel determinare la bontà di un prodotto tipico non lasciava quindi più spazio alle imitazioni. Le secolari tradizioni e un determinismo ambientale applicato alla produzione casearia ricollocavano ogni formaggio nel luogo di origine. Le politiche e le retoriche si richiudevano all'interno dei confini nazionali e regionali. Non soltanto non avrebbe più avuto senso dedicare articoli e approfondimenti alla produzione del formaggio in Olanda e in Svizzera – come accadeva nei primi numeri del «Bulletin du Comice Agricole» degli anni Sessanta –, ma neppure parlare dell'imitazione valdostana di formaggi svizzeri, olandesi o di altra provenienza.

Un lettore di «L'Echo des Agriculteurs Valdôtains» scrisse una lettera al giornale in cui accusava il *Comice Agricole* di ostracismo verso i formaggi d'imitazione straniera. La risposta non si fece attendere e nel numero dell'1 luglio 1898 venne ribadita, oltre all'evidenza dell'impronta dell'ambiente sul prodotto finale, la non convenienza commerciale del produrre imitazioni di bassa qualità. Nell'occasione, si cercò di fornire una spiegazione della crisi del prezzo della Fontina, spiegazione che rappresenta un'ulteriore virata rispetto alle strategie degli anni precedenti: il sigillo della natura è particolarmente evidente nella produzione estiva della Fontina; inoltre, l'eccessiva produzione delle latterie invernali è responsabile della caduta del prezzo. «La fabbricazione delle fontine dovrebbe limitarsi alle latterie delle baite di montagna» si risponde su «L'Echo»: occorre arroccarsi sugli alpeggi, gli stessi alpeggi che videro probabilmente i maestri casari del Vallese trasmettere l'arte della fabbricazione dei grandi formaggi.

La visita di Malagodi agli alpeggi valdostani (1904)

Il modo migliore per volgere lo sguardo agli alpeggi è visitarli e, quindi, salire in montagna. Questo è possibile anche da un punto di vista storico, affidandosi ai resoconti di numerosi viaggiatori di epoca moderna. In relazione al periodo e ai temi presi in esame in queste pagine, risulta di un certo interesse la testimonianza di Rainero Malagodi che, con l'appoggio del Ministero dell'agricoltura e del Comizio Agrario di Aosta, compie uno studio sulle condizioni dei pascoli alpini della Valle d'Aosta visitandone un numero considerevole nell'estate del 1904⁵⁷.

⁵⁶ «Bollettino del Comizio Agrario del Circondario di Aosta», 1 marzo 1901, p. 11.

⁵⁷ R. MALAGODI, *Studio sui pascoli alpini della Val d'Aosta*, Bologna, 1905.

L'interesse del viaggio e delle descrizioni di Malagodi risiede innanzitutto nel fatto che molti degli alpeggi visitati rimandano all'elenco degli espositori che parteciparono al concorso per fontine del 1888 e, benché esista uno scarto temporale di sedici anni tra l'esposizione e il viaggio, le descrizioni permettono una parziale ricostruzione del luogo in cui furono fabbricate le forme di formaggio esposte. Si tratta, in altre parole, di far interagire e dialogare due differenti fonti storiche, al fine di meglio contestualizzare l'oggetto di analisi, la Fontina⁵⁸.

Il viaggio di Malagodi inizia la mattina del 19 agosto 1904 quando, accompagnato dalla guida Francesco Fosson, visita i pascoli di Chacotteys (Aosta), Met (Sarre) e Chalin (Gignod). Il giorno seguente, si reca nei pascoli di Ollomont – in particolare negli alpeggi di Balme e By – in quelli di Rey, Champillon, Doues, Allain ed Etroubles. Dopo essersi fatto portare in vettura fino a S. Rhemy, Malagodi sale, il 21 agosto, ai «numerosi *maiens* e alle larghe tenute alpine di Citron, Prà d'Arc, la Buc, di proprietà dell'Ordine Mauriziano d'Aosta e dell'Ospizio del S. Bernardo»⁵⁹, fino a giungere al Colle del Gran San Bernardo.

Già a partire dalle annotazioni relative agli alpeggi visitati nel corso dei primissimi giorni del soggiorno valdostano è possibile rievocare il concorso del 1888. Nella lista degli espositori il primo è «Placido Bal di St. Christophe, Alpe di La-Barma (Ollomont); Fontine fabb(ricate) nell'estate n. 210; vacche n. 80; prezzo al chilogrammo) L. 1,30». Sedici anni dopo, Malagodi conduce idealmente il lettore su quell'alpe.

«La Balme, salendo da Ollomont, è la prima di quella serie di belle montagne, ben esposte, ben condotte, redditive che, formando la ricchezza del Comune, terminano a Champillon di Dous. Ai piedi del ghiacciaio del Faudery, a 2400 metri, ha pascoli ottimi, verdeggianti, esposti a sud e sud-ovest, servendo così per la sera e per il mattino. Il signor Bal Placido è il proprietario di quest'Alpe, nella quale si trovano 100 vacche da latte, 7 vitelli ed un toro valdostano di due anni di età. I pascoli, per metà prati irrigui, vengono dal bestiame visitati per turno, giacché la Balme ha tre bellissime zone, distanti 3-4 km. l'una dall'altra e provvedute di stalle che fanno torto alla località. Le 100 vacche procurano al proprietario 600 litri di latte al giorno, munte come sono due volte: al mattino alle 2 e alla sera alle 14. Si fanno 4 fontine che si conservano alla Balme Basse per essere poi tutte in una volta trasportate al piano. La concimazione alla Balme viene praticata col solito mezzo. L'acqua entra nella stalla che trovasi ad un livello più basso, scorre e la lava; entra nella concimaia, la quale più tardi viene aperta ed il contenuto distribuito ai prati e pascoli. Sarebbe desiderabile alla Balme, giacché la località lo consente, una più razionale derivazione d'acqua, resa facilissima dalla presenza del Ghiacciaio. Gli spietramenti e la costruzione di abitazioni e di stalle più comode ed igieniche sarebbero pure suggeriti»⁶⁰.

⁵⁸ Nel riportare i frammenti dello scritto di Malagodi si sono mantenuti i termini utilizzati, benché spesso trascritti erroneamente.

⁵⁹ R. MALAGODI, *Studio sui pascoli alpini della Val d'Aosta*, cit., pp. 3-4.

⁶⁰ *Ibidem*, pp. 32-33.

Un altro alpeggio (alpe Chateau de Min nel comune di Valpelline) visitato da Malagodi viene indicato come appartenente a Placido Bal, ma il giudizio riguardo alle stalle è del tutto negativo:

«Le stalle, come del resto tutte quelle che io ho visitato nel Comune di Valpelline, sono orride, mal tenute, addirittura insalubri»⁶¹.

Negativo è pure il giudizio sulle stalle dell'alpe Prà d'Arc nel comune di Saint Rhemy, rintracciabile anch'essa nella lista degli espositori del 1888, abbinata al «n.14: Luciana Efigio di Charvensod (Alpe di Prà d'Arc, St. Rhemy); Fontine fabb[ricate] nell'estate n. 210; vacche n. 90; prezzo al chilog[rammo] L. 1,33».

«L'Ospedale Mauriziano d'Aosta è il proprietario di quest'Alpe che trovasi in una amena posizione, circa a metà della salita che va da Saint Rhemy al Gran San Bernardo. È affittato l'alpe al signor Luciano Cesare di Charvensod, il quale vi mantiene dal S. Bernado al S. Michele ben 95 vacche di cui 91 da latte. Prà d'Arc ha tre zone più alte, le stalle però sono in cattivo stato, scavate nel monte con due aperture che servono d'entrata. Ben disposte invece le case coloniche, biancheggianti sul pendio scuro della montagna e portanti nel bel mezzo la croce rossa in campo bianco. I pascoli sono buoni, molto irrigati per cui anche la concimazione è completa. Nei primi tempi dell'alpeggio, le vacche danno in media 6-7 litri di latte e ciò sino a tutto luglio; poi la quantità diminuisce a 4-5 litri per vacca. Si fanno dapprima 4 e poi 2 fontine del peso variabile da 26-15-10 kg. l'una»⁶².

Il viaggio di Malagodi sulle Alpi della Valle d'Aosta riprende alle 4 del 22 agosto, una giornata ricordata come particolarmente faticosa a causa delle condizioni atmosferiche. Dopo aver visitato i pascoli di La Salle e Morgex, Malagodi sale fino a Courmayeur con la diligenza delle 19 e dedica tutta la giornata del 23 alla visita degli alpeggi del comune. Nei tre giorni successivi, ha l'occasione di visitare alcuni alpeggi di Avise, S. Nicolas, S. Pierre, Rhône S. Georges, Rhône Notre Dame, Gressan e Jovençon.

Nel comune di Avise, Malagodi visita l'alpe Maisonettes dove, sedici anni prima, era stato fabbricato il formaggio portato all'esposizione da Cesare Petijacques di St. Christophe:

«Appartiene ad una consorteria, di cui il maggior proprietario è il signor Petichac Cesare di Saint Christophe. Sono 130 vacche e 4 vitelli che passano l'estate sopra questa montagna dai buoni pascoli, dall'acqua buona, dalle stalle numerose, ampie e discrete. Si fabbricano a Maisonettes 2 fontine al giorno di 40 kg. l'una»⁶³.

Nel comune di Gressan, Malagodi visita tre alpi (Pila, Chacard e

⁶¹ *Ibidem*.

⁶² *Ibidem*, pp. 35-36.

⁶³ *Ibidem*, p. 39.

La Gora) il cui proprietario, Giacomo Blanchet, aveva partecipato – a meno che non si tratti di un omonimo – all'esposizione del 1888 con la Fontina fabbricata all'alpe Choulek (St. Marcel). Dai dati raccolti nelle tre alpi emergono alcune peculiarità della conduzione che mostrano la varietà delle situazioni d'alpeggio⁶⁴. Malagodi puntualizza che Blanchet non è solo il proprietario, ma anche il conduttore dell'alpe Pila, sottolinea l'esistenza sull'alpe Chacard di una lunghissima stalla e riferisce che l'alpe La Gora si caratterizza sia per il fatto di essere in parte affittata al comune di Gressan, sia per la coesistenza di vacche (40-45) e di pecore (400-500)⁶⁵.

Il 27 agosto, Malagodi raggiunge in treno Pont S. Martin e risale la valle del Lys per visitare i pascoli di Lillianes, Fontainemeure e Gressoney. Nei gironi seguenti, arriva ad Ayas e quindi all'«Hotel du Breuil», non lontano da Valtournanche, dove ha occasione di visitare le alpi Giomein e Crêtè, il cui proprietario è Cesare Frassy, espositore fuori concorso nel 1888.

Se nell'esposizione non c'è traccia della valle del Lys⁶⁶ come luogo di produzione di fontine, le visite compiute da Malagodi agli alpeggi inclusi nei comuni di Gressoney La Trinité e Lillianes confermano l'assenza nella zona del rinomato prodotto caseario. Infatti, i dati raccolti sulle alpi Betta, Estube e Prà del Box-Giosset riportano soltanto la produzione di formaggio magro e di burro. In un caso (Betta 2) si ritrova la convivenza di vacche e pecore:

«[L'alpe] è del Sig. Barone Antonio Peccoz di Gressoney Saint Jean. L'affittavolo è il Sig. Ciavemos Battista. La montagna porta 62 vacche e 250 pecore. Le stalle sono state per opera del Barone Peccoz (a cura del quale sorse a Gressoney St. Jean un monumento a S. M. Umberto I) rifatte di nuovo, ma avrebbero potuto, appunto perché tali, essere migliori. L'acqua è sufficiente, i pascoli discreti ma producono poco per cui in breve le vacche sono costrette a discendere verso Gressoney. Si fabbrica burro e formaggio magro. Le pecore hanno al contrario pascoli ubertosi. Stanno fuori di notte, chiuse in recinti, in parchi, dai quali escono al mattino verso le 9. Il recinto, dove pernottano le pecore, è stabile a detrimento di una regolare concimazione»⁶⁷.

Negli ultimi due giorni di permanenza in Valle d'Aosta, Malagodi, dopo essere risalito da Châtillon a Nus, visita i «magnifici pascoli di S. Barthélemy»⁶⁸ e per ultimi i pascoli di Champorcher e Pontbozet. La rinomanza delle fontine di S. Barthélemy è confermata nella descri-

⁶⁴ *Ibidem*, p. 27.

⁶⁵ *Ibidem*, pp. 27-28.

⁶⁶ Si vedano le tabelle in appendice.

⁶⁷ R. MALAGODI, *Studio sui pascoli alpini della Val d'Aosta*, cit., p. 32.

⁶⁸ *Ibidem*, p. 5.

zione dell'alpe Le Closier che tuttavia non pare essere particolarmente bella.

ALLOVIO

«È proprietario il signor Rosset Leonardo di Quart; affittavolo il signor Arliand Brisio pure di Quart. Vi stanno 60 vacche a latte, in stalle vecchie e diroccate, senza selciato, con 50 centimetri di melma lungo i muri esterni, colla corsia mediana bassissima e che serve anche pel canaletto delle urine. I pascoli sono mediocri, l'acqua è sufficiente. Producono le vacche in media 3-4 litri di latte e con essi si fanno le fontine, le fontine famose di San Bartholemy che acquistaron rinomanza su quelle altre di tutta la Valle d'Aosta»⁶⁹.

Alla sera del 31 agosto, racconta Malagodi,

«licenziata con ogni ben meritato encomio la guida che mi aveva così saggiamente condotto in quel lungo viaggio, feci ritorno desiderato a casa»⁷⁰.

Costruire Fontina e costruire magazzini

Nelle diverse fonti che possono essere prese in esame per lo studio dell'industria casearia valdostana emergono, con una certa continuità, nomi di famiglie locali (ad esempio, Bal, Frassy, Létey, Rosset) che restano per vari decenni legati alle vicende connesse alla 'questione Fontina'. Spesso si tratta d'importanti proprietari di alpeggi privati o di grosse frazioni di consorterie, che si dedicano più o meno direttamente alla produzione di grandi quantità di Fontina. In questo quadro, si è voluto sottolineare il ruolo particolare di quei Frassy della Valgrisanche che, pur restando proprietari e produttori, diventano grossisti e partecipano al dibattito in qualità soprattutto di commercianti.

Si è visto come la proposta di focalizzare l'attenzione sulla sola Fontina in occasione dell'esposizione del 1888 – esposizione, è bene ricordare, che sancì la nascita della Fontina come prodotto tipico – sia stata avanzata dai commercianti (Frassy e Noussan) e non tanto dai proprietari e produttori, i quali assistevano ormai da anni al deprezzamento delle forme e subivano le regole di smercio e di mercato non particolarmente favorevoli imposte loro dai grossisti.

In effetti, i produttori erano in balia dei commercianti, dal momento che l'immissione sul mercato di tutta la Fontina fabbricata avveniva necessariamente in due periodi ristretti dell'anno: alla fine di settembre e alla fine di maggio⁷¹. Terminato il periodo dell'alpeggio, tutte le forme fabbricate in estate venivano trasportate a valle e, non essendo dispo-

⁶⁹ *Ibidem*, p. 40.

⁷⁰ *Ibidem*, p. 5.

⁷¹ F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, cit., p. 118.

nibile un numero adeguato di magazzini, dovevano essere smerciate velocemente, in modo da evitarne il deterioramento. In quel momento, i pochi acquirenti stabilivano i prezzi e dettavano le condizioni della commercializzazione di un prodotto che per le sue caratteristiche doveva essere consumato nell'arco di un anno. Allo stesso meccanismo si assisteva in primavera, quando tutta la produzione di Fontina delle latterie veniva immessa sul mercato nel corso di un breve periodo per timore che il caldo rovinasse le forme.

Si comprende, quindi, per quale motivo la preoccupazione principale dei produttori riguardasse la conservazione e il ricovero del prodotto. La soluzione imponeva un accordo di tipo associazionistico e cooperativistico ma, ancor più, esigeva la costruzione di magazzini che consentissero di conservare il prodotto più a lungo e d'immetterlo sul mercato con modalità stabilite dai produttori.

Il processo di costruzione sociale della Fontina si svolge fra l'Ottocento e il Novecento, ma articolandosi in due fasi distinte, in cui attori differenti si muovono lungo percorsi diversi e spesso antagonisti.

Negli ultimi decenni dell'Ottocento, i commercianti diedero un grosso contributo alla produzione casearia valdostana, individuando i formaggi che avrebbero avuto la possibilità di primeggiare e di ricavarci una nicchia nel mercato nazionale e non solo. Essi suggerirono, quindi, di puntare esclusivamente sulla Fontina: in tal modo resero possibile, nel 1888, la scoperta di un'inattesa tipicità e posero le basi della successiva ridefinizione del formaggio come prodotto tipico valdostano.

Nei primi decenni del Novecento, i produttori puntarono paradossalmente non tanto sulla costruzione 'culturale' della Fontina, ma sulla concreta realizzazione di magazzini per svincolarsi dalla morsa di quegli stessi commercianti che qualche decennio prima avevano contribuito a far nascere la Fontina come prodotto tipico.

In relazione alla seconda fase, già nel 1894, il Comice aveva auspicato la costituzione di un'associazione di produttori di Fontina; tuttavia, si dovrà attendere ancora una quindicina d'anni per assistere al primo reale sforzo teso a riunire vari produttori.

«Il primo tentativo di una certa importanza per risolvere la situazione, fu quello promosso, intorno al 1912, dal notaio Chabod Laurent. Era proprietario di pascoli a Valsavarenche, nella cui conca esistevano numerosi alpeggi, condotti anche da altri agricoltori, per la monticazione di circa 600 capi bovini lattiferi, con una produzione stagionale di Fontina di oltre 2.000 forme. L'ideatore del progetto si proponeva di organizzare il gruppo dei tenutari di alpeggi della zona, in maniera da poter vendere collettivamente tutta la produzione casearia, o comunque, da poterla smerciare, al momento più opportuno, allorquando il mercato assicurava dei prezzi più remunerativi»⁷².

Fu proprio la mancanza d'infrastrutture, oltre alla scarsa fiducia degli interessati, a far naufragare l'iniziativa. Così, dovettero trascorrere altri tredici anni prima che, nel 1925, fosse compiuto un nuovo tentativo da parte di un gruppo di produttori e tenutari di alpeggi guidati dal cavalier Maurizio Bal di Sarre e organizzati in una società denominata «La Casearia».

«In quella occasione il sig. Bal costruiva, a sue complete spese, delle costose cantine sotterranee, sviluppate su due piani, ad Aosta, aventi una capienza di circa 4.000 forme, corrispondenti alla produzione di una decina di alpeggi. I soci facevano affluire a tale magazzino la merce che veniva curata con l'usuale sistema di acqua e sale; le vendite avrebbero dovuto avvenire attraverso i soliti sistemi ma senza fretta, cioè allorquando il mercato si fosse presentato più favorevole. In teoria l'organizzazione avrebbe dovuto allentare la morsa rappresentata dalla necessità di offrire tutta la produzione di Fontina di alpeggio allo stesso tempo, al momento della demonticazione del bestiame. Per la produzione invernale delle latterie si delineava già l'adesione di un gran numero di produttori, successivamente si sarebbe organizzato un buon sistema di raccolta e di maturazione del prodotto»⁷³.

I grossisti risposero compatti con il boicottaggio totale della società, stabilendo di non acquistare nessuna forma di Fontina da «La Casearia» e dai suoi soci. In tal modo, anche quest'esperienza associativa venne meno in breve tempo. I magazzini situati in via Sant'Anselmo, tuttavia, non scomparvero dalla scena.

«Nell'autunno del 1953, il Consorzio Agrario di Aosta e Ivrea, presieduto in quel periodo dal geom. Luigi Vesan, affittava i magazzini della "Casearia". Effettuava quindi, molto coraggiosamente, un'operazione di raccolta di 3.372 forme di Fontina di alpeggio di prima qualità, da 14 produttori locali, retribuendo la merce con 500 lire al kg., allorché i grossisti la pagavano 400-420 lire»⁷⁴.

Benché le difficoltà di smercio rimanessero problematiche per molti anni, la volontà cooperativistica dei produttori valdostani s'impose e, nel 1955, al «Consorzio agrario» subentrò il «Consorzio produttori Fontina», cui successe, nel 1957, la «Cooperativa produttori latte e Fontina», che inizialmente mantenne come luogo di raccolta delle forme proprio il 'magazzino Bal'.

Se la costruzione sociale della Fontina come prodotto tipico trae origine dalle scelte organizzative compiute in occasione dell'esposizione del 1888 e suggerite principalmente dai commercianti, un momento fondamentale della costruzione di una rete cooperativistica fra produttori è rappresentato dalla costruzione del 'magazzino Bal', avvenuta tra le

⁷³ *Ibidem*, p. 126.

⁷⁴ *Ibidem*, p. 136.

due guerre e destinata a modificare le modalità di commercializzazione del prodotto.

In altre parole, tra l'Ottocento e il Novecento, si assiste a un interessante incrocio: le iniziative dei commercianti determinarono l'affinamento del prodotto, mentre le iniziative dei produttori influenzarono le vicende commerciali della Fontina. I legami tra alpeggio e mercato non possono che risultare ancora una volta forti e cruciali.

L'origine e l'autenticità

Se è interessante seguire, nella seconda metà dell'Ottocento, i tortuosi percorsi della Fontina nella selva di fogli di giornale e forme di *gruyère*, non meno significativo è ricostruirne il tragitto nel corso della prima metà del Novecento, analizzando i documenti che la accompagnarono verso il riconoscimento della denominazione tipica e successivamente della prestigiosa e importante denominazione di origine; e ancora, percorrere la successiva letteratura, in cui si tesse l'elogio di un formaggio sempre più apprezzato in Italia e all'estero.

Sulle vicende politiche e sul percorso legislativo che portarono all'inclusione della Fontina nella categoria del formaggi a denominazione d'origine, si rimanda al volume di Francesco Mathiou. Qui è sufficiente sottolineare come il tema della tipicità venga ulteriormente rafforzato lungo la strada verso la denominazione d'origine attraverso un lavoro di reinvenzione della tradizione o meglio, attraverso la rimozione delle scelte storiche, della continua oscillazione fra imitazione e originalità, dei modellamenti e degli affinamenti.

A ben vedere, lo stesso concetto di «tipicità» andava utilizzato con cautela in quanto divenuto particolarmente ambiguo. Infatti, subito dopo la fine della Seconda guerra mondiale, l'esigenza di un riordinamento legislativo a livello europeo riguardante la difesa dei vari prodotti caseari determinò l'imporsi di una classificazione dei formaggi basata su due categorie: formaggi a denominazione d'origine (categoria A) e formaggi a denominazione tipica (categoria B).

La prima categoria era riservata ai formaggi

«prodotti tradizionalmente, osservando usi locali, leali e costanti, con zone di produzione geograficamente delimitate, dalle quali traevano le loro caratteristiche».

La seconda ai formaggi

«prodotti osservando usi tradizionali, leali e costanti che traevano la loro caratteristica dal metodo di produzione»⁷⁵.

L'attribuzione dei diversi formaggi all'una o all'altra avvenne durante la Conferenza di Stresa (maggio 1951): la Fontina subì il grave smacco di essere inserita nella seconda categoria, che sanciva il metodo di fabbricazione, ma svincolava la produzione da una zona geograficamente delimitata.

«Ciò equivale a dire che si sarebbero potuti immettere sul mercato delle fontine di Cuneo, di Pavia, o calabresi, siciliane, ecc., oppure fontine *tout court* oppure ancora fontine svizzere, fontine francesi, olandesi, danesi ecc.»⁷⁶

In seguito alla Conferenza, i valdostani – primi fra tutti l'onorevole Farinet e l'avvocato Bionaz – iniziarono una difficile battaglia all'interno e all'esterno del Parlamento per la revisione della classificazione. Il successo venne soltanto nel 1955, quando la Fontina ottenne la denominazione di origine (D.P.R. 30 ottobre 1955, n. 1269), anche grazie a una meticolosa produzione cartacea che ne dimostrava non solo la tipicità, ma l'indissolubilità del legame storico con la Valle d'Aosta.

In questo contesto vanno collocate le appassionante difese riportate sui giornali locali dei primi anni Cinquanta e in volumi specifici come l'emblematica monografia dell'ispettore agrario Luigi Reggio⁷⁷, in cui si documenta

«su basi concrete, regolarmente corredate da autenticazioni notarili, che la Fontina è effettivamente un formaggio originario della Valle d'Aosta e che esso, fino all'ultima guerra mondiale, si produceva soltanto nella nostra regione»⁷⁸.

La controversia sulla denominazione dei primi anni Cinquanta si aggiunge, quale nodo cruciale del processo di costruzione sociale della Fontina, all'esposizione del 1888 e alla costruzione, nel 1925, del 'magazzino Bal'. Nel 1888, si 'modellò' un'esposizione e con essa un formaggio inaspettatamente tipico; nel 1925, si costruirono i magazzini e con essi il destino cooperativistico della commercializzazione del prodotto; fra il 1951 e il 1955, si producono montagne di documenti e con essi si 'rimette mano' alla tipicità del prodotto attribuendogli un'indiscutibile origine e autenticità. La Fontina non è solo più un formaggio tipico, ma diventa il 'classico' e 'autentico' formaggio valdostano, 'originario' della Valle.

La letteratura prodotta negli anni della controversia sulla denominazione si caratterizza per questa difesa dell'originalità valdostana della Fontina, che diventa sempre più patrimonio della regione e quindi sempre più imprescindibilmente radicata nel patrimonio ambientale, naturale della Valle.

⁷⁶ *Ibidem*, p. 65.

⁷⁷ L. REGGIO, *Memoria storico-tecnica*, cit.

⁷⁸ F. MATHIOU, *La Fontina, dove e come nasce*, cit., p. 93.

«Per risolvere la controversia dovevamo non solo controbattere le asserzioni sulle rivendicazioni (prive di fondamento ma ugualmente proposte come reali) di altre zone che con la Fontina non avevano mai avuto nulla da vedere, ma occorreva insistere a tutti i livelli al fine di dare giustizia alla nostra Valle che per prima, da tempi immemorabili, aveva fatto nascere questo tipo di formaggio e ne aveva perpetuato nei secoli la metodologia di fabbricazione, nonostante le continue crisi del passato»⁷⁹.

Echi per nulla attenuati di questo processo di conferimento di autenticità e originalità che si accompagna alla rimozione dei processi costruttivi, degli interventi trasformativi e degli apporti esterni, sono contenuti in un articolo apparso sulla rivista di tradizioni valdostane «Le Flambeau» nel 1960 e significativamente intitolato *Origines du fromage fontine et ses prétendues analogies avec le Gruyère*. L'autore, prendendo le mosse da ciò che chiama «la teoria evolutiva» del professor Befana – che aveva sostenuto come la Fontina non fosse altro che un *gruyère* giovane –, si lancia in un'accurata difesa dell'originalità del tipico formaggio valdostano definendo «primordiali» le differenze fra *gruyère* e Fontina e dimostrando non solo che nessun *gruyère* può diventare Fontina, ma anche che nessuna Fontina può diventare *gruyère*:

«Per concludere, è largamente provato, tanto da un punto di vista storico che tecnico, che il formaggio "Fontina" (che deve le sue caratteristiche soprattutto alle condizioni dell'ambiente) ha le sue origini in Valle d'Aosta, dove la sua fabbricazione si è fissata da secoli in uno schema tecnico che è stato trasmesso integralmente dai nostri predecessori fino ad oggi»⁸⁰.

Com'è emerso nelle pagine precedenti, non solo la storia dei valdostani s'intreccia con quella dei vicini vallesani, ma le vicende della Fontina s'intreccia con quelle del *gruyère*, delle esposizioni, dei mercanti e dei politici. Rimane, tuttavia, il rischio di voler a tutti i costi rintracciare fondamenti e origini alla ricerca di un'autenticità che si esprime attraverso la patrimonializzazione del prodotto⁸¹.

Da un punto di vista antropologico, l'emergere delle tappe e dei molteplici livelli di 'sviluppo della Fontina' – per imitazione, per i piemontesi, per il mercato, per la denominazione di origine – mettono in atto retoriche e politiche che possono essere confrontate e contestualizzate nel momento in cui prendono forma come discorsi, verbali di assemblee, saggi, libri, ma anche come forme di un formaggio che, lungi dall'avere una *substantia* immutabile e fissata dalla tradizione, si modella e si reinventa non meno di quanto avviene ai gruppi etnici.

⁷⁹ *Ibidem*, p. 70.

⁸⁰ J.-A. NEGRI, *Origines du fromage fontine et ses prétendues analogies avec le Gruyère*, in «Le Flambeau», 1960, 1-2, p. 108.

⁸¹ Sul rapporto fra il valore patrimoniale da un lato e la costruzione e la difesa dell'autenticità dall'altro si veda M. FAURE, *Un produit agricole «affiné» en objet culturel*, cit.

L'antropologia culturale ritiene assodato il fatto che le identità dei gruppi si costruiscono attraverso le relazioni che intercorrono lungo i confini piuttosto che per mezzo di attributi rintracciabili in un fantomatico nucleo sostanziale. Anche la Fontina nasce lentamente attraverso il confronto e il dialogo con l'alterità. Alla sua costruzione partecipano infatti le tecniche casearie del Vallese, i mercati piemontesi, le politiche nazionali, oltre naturalmente all'intraprendenza di molti valdostani.

Come si è potuto constatare, fra i diversi fattori che contribuiscono a dare forma alla Fontina, la questione della commercializzazione occupa un ruolo centrale e trova espressione concreta nella figura del grossista valdostano che, tra l'Ottocento e il Novecento, rappresenta il fulcro cruciale fra la produzione locale e un mercato sempre più vasto. Sarà proprio il confronto continuo fra la produzione 'locale' e il mercato 'globale' – confronto che avviene sui tavoli delle esposizioni, sui mercati e nelle aule del Parlamento – a determinare la tipicità, l'originalità e l'autenticità di un prodotto che è doveroso pensare fabbricato non solo in incantevoli alpeggi ed efficienti latterie, ma in un complesso e confuso cantiere che coinvolge differenti personaggi e occupa la scena per diversi decenni.

Tabella 1 - Numero degli espositori per località (esposizione del 1888) *

Luogo di produzione della Fontina esposta	Numero degli espositori	Presenza di prodotti di latteria
Valgrisanche	10	(di cui una latteria sociale con produzione invernale)
La Thuile	9	(di cui una latteria sociale con produzione invernale)
Ollomont	9	
Rhemes N.D.	4	
Sarre	4	
Avisè	4	
Courmayeur	3	
Gignod	3	
Gressan	3	
Quart	3	
St. Marcel	3	
Valtournanche	3	
Aosta	2	(di cui una latteria sociale con produzione invernale)
Ayas	2	
Aymavilles	2	
Bionaz	2	
Charvensod	2	
Doues	2	
Nus	2	
St. Pierre	2	
Torgnon	2	
Valpelline	2	
Allein	1	(latteria sociale con produzione invernale)
Arvier	1	(latteria sociale con produzione invernale)
Bosse	1	
Chatillon	1	
Cogne	1	
Etroubles	1	
Fenis	1	
La-Salle	1	
Oyace	1	
Rhemes St. G.	1	
St. Rhemy	1	
Valsavaranche	1	

* Dall'elenco dei 93 espositori si sono tolti i due vicentini, gli unici non valdostani.

Tabella 2 - Nomi degli espositori (esposizione del 1888)

ALLOVIO

Espositore	Residenza	Luogo di produzione
Alliod Gio. Martino	Ayas	Ayas
Ansermin Alessio	Valpelline	Ollomont
Ansermin Gaspare	Ollomont	Ollomont
Bal Baldassare	St Cristophe	Gressan
Bal Germano	St. Christophe	Sarre
Bal Giuseppe	Sarre	Sarre
Bal Placido	St. Christophe	Ollomont
Bal Placido	St. Christophe	Valpelline
Bal Placido	St. Christophe	Ollomont
Balla Carlo	Aosta	Aosta
Berger Pietro Giuseppe	La Thuile	La Thuile
Berthod Pietro	Courmayeur	Courmayeur
Besenal Pietro	Aosta	Aosta
Bétaz Isidoro	Valgrisanche	Valgrisanche
Blanc Giuseppe Zaverio	Valsavaranche	Valsavaranche
Blanchet Giacomo	Gressan	St. Marcel
Blanchet Giacomo	Gressan	St. Marcel
Bois Geremia	Valgrisanche	Valgrisanche
Borney Casimiro	Aymavilles	Aymavilles
Borney Eliseo	St. Pierre	Cogne
Bourgeois Tomaso	St. Pierre	Gressan
Bozon Carlo	Valgrisanche	Valgrisanche
Bozon Gio. Batt.	Valgrisanche	Valgrisanche
Brédy Alessio	Valpelline	Ollomont
Buissonin Martino	Charvensod	Bosse
Buissonin Maurizio	Charvensod	Charvensod
Carron Ercole	St. Oyen	Etroubles
Chamonin Beniamino	Aosta	Ollomont
Chamonin Gio. Battista	St. Pierre	St. Pierre
Cheney Pantaleone	St. Cristophe	Sarre
Cheraz Gio. Batt.	Pres. Latteria Allein	Allein
Cosson Pietro Alessio	Courmayeur	Courmayeur
Derriad Maurizio	Aosta	Gignod
Diémoz Mathurin	Ollomont	Ollomont
Droz Venanzio	St. Marcel	St. Marcel
Droz Venanzio	St. Marcel	Torgnon
Frassy Cesare	Aosta	Sarre
Frassy Giacomo	Aosta	La Thuile
Frassy Giuseppe Eligio	Valgrisanche	Valgrisanche
Frassy Pacifico	Valgrisanche	Valgrisanche
Frassy Pietro	Aosta	Valgrisanche
Gerbelle Pietro	Valgrisanche	Valgrisanche
Grimod G. B. e Cerise G. G.	Allein	Doues
Haudemand Michele	La Salle	Avise
Jacquemod Delfino	La Thuile	La Thuile

Espositore	Residenza	Luogo di produzione
Jacquemod Paolo	La Thuile	La Thuile
Lanier Vittorio	St. Pierre	St. Pierre
Lanier Vittorio	St. Pierre	Rhemes N.D.
Létey Giov. Batt.	Doues	Bionaz
Létey Giov. Batt.	Doues	Bionaz
Létey Tomaso	Doues	Valpelline
Létey Tomaso	Doues	Doues
Luboz Francesco	Arvier	Arvier
Luciana Efigio	Charvensod	St. Rhemy
Machet Gregorio	Valtournanche	Valtournanche
Noussan Pietro	Chatillon	Chatillon
Obert G.B.	Ayas	Ayas
Pellissier G.B.	Aymavilles	Aymavilles
Perrod Pietro e fratelli	Pré St. Didier	La Thuile
Perrod Pietro e fratelli	Pré St. Didier	La Thuile
Perrod Pietro e fratelli	Pré St. Didier	La Thuile
Perron Gio. Grato	La Thuile	La Thuile
Perron Giovanni Grato	La Thuile	La Thuile
Perruquet Augusto	Valtournanche	Valtournanche
Pession Ambrogio	Valtournanche	Valtournanche
Petitjacques Cesare	St. Christophe	Avisé
Petitjacques Matteo	St. Cristophe	Gignod
Plat Gio. Battista	La Salle	La Salle
Porliod Grato Maurizio	St. Cristophe	Nus
Reboulaz Guglielmo	Nus	(Plaisance-Chancombre)
Rigollet Francesco	Aosta	Gressan
Rigollet Salomone	Aosta	Charvensod
Rigollet Salomone	Aosta	Ollomont
Rollet Augusto	St. Christophe	Rhemes St. G.
Rollet Francesco	Arvier	Avisé
Rosset Camillo	Quart	Quart
Rosset Leonardo	Quart	Oyace
Rosset Leonardo	Quart	Quart
Rosset Massimiliano	Gignod	Ollomont
Truchet Michele	Courmayeur	Courmayeur
Vauthier Maurizio	Avisé	Avisé
Verthuy Francesco	Nus	Nus
Vevey Michele	Quart	Quart
Viérin Gabriele	Valgrisanche	Valgrisanche
Viérin Giuseppe	Gressan	Fenis
Viérin Grato Giuseppe	Valgrisanche	Valgrisanche
Vittaz Agostino	Chatillon	Torgnon
Zémoz Emanuele	Rhemes N.D.	Rhemes N.D.
Zémoz Pietro	Rhemes N.D.	Rhemes N.D.
Zémoz Pietro e fratelli	Rhemes N.D.	Rhemes N.D.

Risorse silvo-pastorali, conflitto sociale e sistema alimentare

di Michele
CORTI

Il ruolo della capra nelle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe in età moderna e contemporanea¹

La capra, più di altre specie domestiche, ha svolto un ruolo cruciale nella storia dell'uomo, non solo favorendo la colonizzazione di nuovi ambienti, ma anche contribuendo in modo fondamentale alla sopravvivenza d'interi popoli, di gruppi o categorie sociali. Le prime evidenze archeologiche dell'allevamento della capra risalgono a 10.000 anni fa² e fanno di questa specie quella di più antica domesticazione dopo il cane. La grande capacità di adattamento fisiologico ed etologico alle più disparate condizioni climatiche e alimentari, e la facilità con cui la capra può seguire l'uomo nei suoi spostamenti³, hanno determinato una precoce



¹ L'area considerata comprende, oltre ai territori alpini e prealpini della regione Lombardia, la Svizzera italiana o Lombardia elvetica: cfr. G. POZZI, «Introduzione», in A. GAGGIONI, G. POZZI (a cura di), *Inventario dell'ex voto dipinto nel Ticino*, Bellinzona, 1999, p. 23, le aree lombardofone del Piemonte (riviera e valli del Verbano, Ossola) e del Trentino sud-occidentale e quelle di transizione tra influssi linguistici lombardi e ladini (val di Non, val di Sole, val di Fiemme). In questa grande area del versante meridionale delle Alpi centrali è possibile riscontrare numerose località e vallate in cui, per effetto di una concomitanza di influssi ambientali e culturali, l'allevamento caprino ha manifestato una 'resilienza' maggiore rispetto ad altre aree alpine, mantenendo sino ad oggi vitali tradizioni produttive e facendo conoscere anche un significativo recupero in anni a noi vicini. Jon Mathieu ha osservato, a proposito, che «perfino il poco appariscente allevamento delle capre era degno di un cenno per de Martonne, che lo citò per la regione pedemontana meridionale in cui prevaleva una pronunciata economia mista con un'importante cultura del castagno. Questa 'economia insubrica' è fatta proprio 'pour nourrir des populations plus nombreuses'»: J. MATHIEU, «Ovini, bovini, caprini. Cambiamenti nell'allevamento alpino dal XVI al XIX secolo», in P.P. VIAZZO, S. WOLF (a cura di), *L'alpeggio e il mercato* («La ricerca folklorica», 43, 2001), pp. 17-25. Anche le vallate alpine più interne e isolate, però, condividevano con la 'regione del castagno' una forte vocazione per l'allevamento caprino; a Livigno (Sondrio), una delle località più elevate e isolate dell'arco alpino, nel 1881, il 22% degli abitanti era proprietario di capre – MINISTERO D'AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE AGRICOLTURA, *Censimento del bestiame asinino, bovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881*, Roma, 1882 (CB1881) –; in Trentino, all'inizio del XX secolo, la maggior presenza di capre si registrava nel distretto di Cavalese – C. BATTISTI, *Illustrazione statistico-economica del Trentino*, Milano, 1915, p. 111.

² Le evidenze sono state rinvenute a Ganj Dareh nei monti Zagros – nell'attuale Iran sud-occidentale: si veda M.A. ZEDER, B. HESSE, *The Initial Domestication of Goats* (*Capra hircus*) in the Zagros Mountains 10.000 Years Ago, in «Science», 287, 2000, pp. 2254-2257. Nelle Alpi la presenza è attestata in siti di 7.000 anni or sono.

³ La capra può coprire nei suoi spostamenti giornalieri distanze superiori sia al bovino che all'ovino.

diffusione di questa specie nel neolitico e, successivamente, mediante le migrazioni e i commerci delle epoche storiche, l'estensione della sua presenza in tutti i continenti⁴. Caratteristiche chiavi della capra sono la capacità di procacciarsi l'alimento in modo indipendente⁵, ma anche il saper convivere con l'uomo in spazi angusti⁶. La facilità dell'allevamento della capra (breve intervallo generazionale, buona fertilità e prolificità, costi di alimentazione e di ricovero modesti), l'esiguo investimento di capitale richiesto per il suo acquisto, le caratteristiche dei suoi prodotti, alimentari e non, hanno determinato il grande apprezzamento per questo animale da parte di molte culture nel corso della storia, ma anche una forte avversione da parte di altre, nonché acuti conflitti tra comunità contadine e autorità governative, tra pastori e agricoltori e all'interno delle stesse comunità.

Allevabile anche al di fuori di unità produttive dotate di una propria base fondiaria, la capra innesca facilmente un conflitto per l'uso delle risorse agro-silvo-pastorali, una volta affermatasi una differenziazione sociale interna alla comunità o in presenza di titoli sullo sfruttamento e la gestione delle risorse da parte di soggetti esterni alla società contadina. Perfettamente integrata nell'ambito di un'economia contadina polivalente, la capra entra in rotta di collisione con i sistemi agricoli, forestali e zootecnici specializzati, orientati alla produzione commerciale.

L'estensione della cerealicoltura a spese dell'incolto verificatasi nel Medioevo, lo sviluppo dell'allevamento ovino per la produzione di lana, tra la fine del Medioevo e l'età moderna, lo sviluppo dell'allevamento bovino da latte in montagna e in pianura nell'età moderna e contemporanea, le intense utilizzazioni boschive per la produzione di carbone da legna all'epoca del primo 'decollo industriale' nel XVIII secolo, l'affermazione della selvicoltura 'razionale' per la produzione di legname da opera tra XIX e XX secolo, rappresentano altrettante tappe di una progressiva marginalizzazione dell'allevamento caprino in buona parte dell'Europa occidentale. Nell'ambito di questa tendenza di lungo periodo non sono mancate spinte contrarie che, in risposta a fenomeni economici, sociali e politici di varia natura e durata, hanno determinato *trend* decennali, o anche più brevi, di aumento della consistenza della popolazione caprina. Questa sensibilità alle variazioni delle condizioni sociali, che non trova

⁴ La specie presenta infatti, come indicato da recenti indagini sul Dna mitocondriale, un notevole flusso e rimescolamento genetico, superiore a quello delle altre specie, G. LUIKART, L. GIELLY, L. EXCOFFIER, J.D. VIGNE, J. BOUVET, P. TABERLET, *Multiple maternal origins and weak phylogeographic structure in domestic goats*, in «Proc. Nat. Ac. Sci.», 98 (2001), pp. 5927-5932.

⁵ Come espresso da questo proverbio raccolto a Quinto (Canton Ticino): «*quand che la bédra la bta ul bütón, la cáura la scüsa senza ul padrón*», quando la betulla comincia a germogliare, la capra si arrangia senza il padrone: non ha più bisogno di essere foraggiata.

⁶ Lo testimonia la presenza delle capre sulle caravelle di Colombo durante le prime esplorazioni del Nuovo Mondo o sui velieri di Cook in Oceania nel XVIII secolo.



1. Crotto (ristoro) Dangri nella valle di Livo. Livo (Co), 2004.

2. L'uso dei teschi di capra in funzione propiziatoria è ancora vivo. Monti di Brenta, Griante (Co), 2004.

riscontro con altre specie – almeno nel contesto europeo –, fa della capra un interessante indicatore di fenomeni sociali e costituisce un'ulteriore spiegazione della sua marcata connotazione socioculturale e delle contrastanti valenze delle rappresentazioni che la coinvolgono.

La capra è, tutt'oggi, animale dei forti contrasti e dei paradossi: svolge un ruolo cruciale nell'alimentazione di alcune popolazioni tra le più povere al mondo⁷, ma, al tempo stesso, conosce un *revival* nei paesi più ricchi, dove i prodotti caprini sono apprezzati dalle fasce sociali più elevate.

In base a queste premesse risulta agevole comprendere come, tra gli animali utilizzati per la produzione di alimenti, la capra sia senz'altro quello più socialmente e culturalmente connotato, circostanza dalla quale dipendono una serie di stereotipi. Tra questi ultimi uno dei più radicati, ma anche dei più illuminanti circa la genesi della sua costruzione sociale, riguarda l'immagine della capra quale animale mediterraneo, estraneo alla cultura dell'Europa continentale e a sistemi agricoli 'evoluti'.

In realtà la capra è stata oggetto di considerazione da parte dei 'barbari del nord'⁸ e la rappresentazione di 'animale mediterraneo' non

⁷ Al di là dell'importanza del consumo di carne di capra in molti paesi, va osservato come in Bangladesh e in Somalia il latte di capra risulti il più consumato in assoluto dalla popolazione. J. BOYAZOGLU, I. HATZIMINOAGLOUA, P. MORAND-FEHR, *The role of the goat in society: Past, present and perspectives for the future*, in «Small Rum. Res.», 60 (2005), pp 13–23).

⁸ La capra per gli scandinavi era straordinariamente preziosa per mantenere spazi aperti per la coltivazione all'interno delle foreste, circostanza che sottolinea la relatività dei valori culturali con il mutare delle condizioni agricole e di insediamento e del diverso ruolo che le risorse naturali assumono in base alla scarsità/accessibilità. «I barbari del nord conoscevano tutti la capra e il becco, che normalmente figurano nel loro bestiame. La legge salica dedica

corrisponde con la realtà medioevale⁹, ma neppure con quella di tempi a noi più vicini. All'inizio del XX secolo, infatti, vi erano più capre in Germania che in Grecia e la popolazione dell'Italia, paese in larga misura mediterraneo, superava di poco quella della piccola Austria alpina¹⁰. Le capre nell'arco alpino, un secolo fa, erano milioni, molte più a Nord che sul versante meridionale, e, se restringiamo l'esame all'Italia, troviamo che, nel 1908, la provincia di Sondrio, con 25 capre per 100 abitanti, era superata, per il rapporto tra la popolazione caprina e quella umana, solo dalle province di Potenza, Cagliari e Sassari¹¹.

Nel corso del XX secolo in Europa, però, si osservano dinamiche fortemente divaricate di evoluzione dell'allevamento caprino. In Grecia si è verificato un forte aumento del patrimonio allevato, mentre la Spagna e la Francia sono state caratterizzate da una tenuta numerica (cui corrisponde nelle regioni centro-occidentali del paese transalpino – caso unico al mondo – l'inserimento dell'allevamento caprino a pieno titolo nella filiera agroindustriale). Austria, Svizzera e Germania, che sino ai primi decenni del XX secolo detenevano un importante patrimonio zootecnico caprino, hanno sperimentato la pressoché totale scomparsa di questo tipo di allevamento. L'Italia nel suo complesso rappresenta un caso ibrido, con una forte riduzione del patrimonio allevato che, però, rimane consistente. Nell'arco alpino meridionale le dinamiche sono risultate particolarmente complesse, con un Nord-Est allineato sul modello d'oltralpe e un Nord-Ovest che, nell'ultimo quarto del secolo, ha conosciuto un significativo recupero.

Gli stereotipi relativi all'allevamento caprino, oltre ad una base geografica – che comunque ha implicazioni sociali, rimandando ad una opposizione tra zone ad agricoltura 'ricca' e 'povera' –, riguardano un

un titolo speciale alla protezione di questi animali»; la considerazione per la capra è evidente sulla base della gradazione delle punizioni per il furto delle diverse categorie di animali. G. ROGER, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Milano, 1968, pp. 454-455).

⁹ «Talvolta si è detto che la capra fosse con l'asino un animale caratteristico della civiltà mediterranea o delle zone di montagna. Questa doppia asserzione, più che per il Mezzogiorno, è vera per la montagna e più che per il Medioevo, in cui sembra che non sia stato così, è vera per il nostro tempo, in cui effettivamente nelle zone settentrionali la capra non è molto diffusa e si trova relegata al rango di 'vacca del povero', come talvolta la si qualifica». *Ibidem*, p. 454.

¹⁰ Si riportano di seguito i dati relativi alla consistenza in alcuni paesi europei della popolazione caprina nell'ultimo secolo (in migliaia di capi).

Paese	1900	1910	1920	2003	Paese	1900	1910	1920	2003
Austria	2100	1255	1256	58	Italia	2350	2715	3082	1330
Francia	1500	1417	1197	1230	Norvegia	nd	286	270	64
Germania	3000	3534	4526	160	Spagna	4500	3216	4182	3046
Grecia	2500	nd	3575	5000	Svizzera	415	362	356	67

Da: J. Boyazoglu, I. Hatziminaogloua, P. Morand-Fehr, op. cit.

¹¹ CB1908, pp. xlvi-xlvihi.

suo preteso carattere intrinseco, che lo circoscriverebbe ad ambiti sociali di arretratezza, povertà ed economia di sussistenza (la *vache du pauvre*).

La trattazione che segue si prefigge di comprendere l'evoluzione dell'allevamento caprino e del suo ruolo nell'ambito dei sistemi produttivi e alimentari delle comunità alpine della Lombardia e delle aree limitrofe tra la fine del XVIII secolo e il XX secolo, alla luce del conflitto sociale che ha accompagnato l'impatto dell'evoluzione del generale sistema economico, sociale e politico sulle comunità alpine.

1. La capra al centro del conflitto tra comunità alpine e poteri esterni

1.1. La 'cacciata' dalla pianura

«Il formaggio ... era pressoché esclusivamente di pecora o di capra, animali destinati alla produzione del latte. Solo in poche regioni – ad esempio le valli alpine – si producevano quantità significative di formaggio vaccino»¹².

Ricordare che, sino al XIII secolo, nella Pianura padana, il formaggio era per la maggior parte prodotto con latte ovino o caprino, aiuta a comprendere come anche l'associazione tra le capre e la montagna appaia storicamente determinata. Nell'alto Medioevo la riforestazione di molte superfici precedentemente coltivate e, comunque, la larga presenza dell'incolto, favorirono, insieme al declino di forme di coltivazione e di allevamento specializzate orientate al mercato, il recupero di importanza della capra nell'ambito di strutture semiautarchiche. In questo contesto il ruolo alimentare dei bovini era marginale, limitato al consumo delle carni degli animali da lavoro alla fine del loro ciclo di utilizzo¹³, mentre, per la lavorazione del latte, anche in una regione successivamente destinata ad un grande sviluppo della bovinicoltura da latte, come la Pianura padana, si usava la miscela di latte ovino e caprino, gradualmente sostituita da quella di latte vaccino e caprino. Ciò avveniva anche per la produzione destinata al commercio, legata alla presenza di 'malghe' (greggi di capre e pecore da latte)¹⁴ che scendevano dalle valli alpine per utilizzare

¹² M. MONTANARI, «Strutture di produzione e sistemi alimentari nell'Alto Medioevo», in *STORIA*, pp. 217-225.

¹³ «Decisamente marginale, dal punto di vista dell'alimentazione, era il ruolo delle bestie 'grosse', bovini ed equini, che i documenti contrappongono al menuto peculio. Rari e preziosi, i bovini erano utilizzati come forza-lavoro per le operazioni agricole e i trasporti. Soltanto alla fine del ciclo lavorativo, ormai vecchi ed inutili, essi venivano macellati a scopo alimentare» (M. MONTANARI, *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 7-13 aprile 1983, Spoleto, 1985, pp. 619-663).

¹⁴ M. CORTI, «*Süssura de l aalp*. Il sistema dell'alpeggio nelle Alpi lombarde», in *SM Annali di San Michele*, 17, 2004, pp. 31-155, (p. 37 ss.).

3. Affresco con scena di mungitura delle capre. Morozzo (Cn), XV secolo.



– pagando l'*herbaticum* sia in denaro che in formaggio – i vasti pascoli dei grandi proprietari ecclesiastici e feudali¹⁵.

È solo a partire dalla fine del XIV e, con maggiore evidenza, nel XV secolo che, in luogo di una indistinta transumanza con varie specie di animali – pecore, capre, bovini –, basata su un sistema 'vagantivo' e sull'utilizzo di capanne in legno con il tetto di paglia erette presso le aree di pascolo, si afferma il rapporto moderno tra i *malghesi* e i conduttori delle cascine che sorsero allora numerose con tanto di stalle e caseifici¹⁶. L'importanza delle capre nell'ambito della produzione casearia della pianura scomparve solo gradualmente, come testimonia la scena di mungitura di capre e vacche ritratta in un arazzo del Baciaccia del secolo XVI.

Per il contadino del Medioevo, la capra, in molte aree dell'Europa, svolgeva il ruolo che, successivamente, continuò ad essere esercitato nelle

¹⁵ C. VIGNATI (a cura di), *Codice diplomatico laudense*, Vol. II, Gaetano Brigola e Compagno, Milano, 1879, nn. 319-320; i documenti duecenteschi sono ripresi nel contesto dell'evoluzione dell'allevamento del lodigiano da A. BESANA, *L'agro laudense*, Omaggio Banca Credito Commerciale, Lodi, 1939, pp. 32-34. Vari contratti del XIII secolo ci informano della presenza di *malgarii* bergamaschi con capre e pecore. Il vescovo Ottobello di Lodi, per esempio, concedeva, ad alcuni di loro, pascoli in varie località per 540 pecore e ben 1.350 capre.

¹⁶ E. ROVEDA, *Allevamento e transumanza nella pianura lombarda. I bergamaschi nel Pavese tra '400 e '500*, in «Bollettino della Società Pavese di Storia Patria», 1988, pp. 13-34; E. ROVEDA, «Una compatta ed estesa organizzazione agricola fra quattro e cinquecento: la possessione di S. Angelo Lodigiano», in G. BIAGIOLI (a cura di), *Ricerche di Storia Moderna, in onore di Mario Mirri*, IV, Pisa, 1955, pp. 235-248, cfr. anche L. CHIAPPA MAURI, *Terra e uomini nella Lombardia Medioevale*, 1997, pp. 63 ss.



4. Arazzo del Baciachia della serie dei mesi con scena di mungitura di bovini e caprini. Ambiente padano, metà del XVI secolo.

zone di montagna. Esso era legato alla possibilità di disporre, mediante diritti d'uso consuetudinari, di superfici incolte e boscate dove poter esercitare il pascolo¹⁷. Con il restringimento delle aree forestali le capre furono le prime, già nel XIII secolo, a subire delle restrizioni al pascolo in bosco¹⁸. Successivamente, con la trasformazione delle strutture fondiarie – privatizzazione dei diritti d'uso delle comunità, passaggio dalla proprietà contadina alla grande proprietà –, si realizzò la radicale modificazione del sistema produttivo agricolo, caratterizzata dall'espansione della cerealicoltura per il rifornimento dei mercati e delle città. Ciò significò la contrazione o l'eliminazione di quell'economia silvo-pastorale che, in precedenza, assicurava ai contadini la disponibilità di proteine e grassi animali mediante l'allevamento di suini e ovicaprini.

«I mutamenti del quadro produttivo – per i quali si operò la trasformazione di una quota così importante delle terre incolte in superfici arative – e le trasformazioni subite dal regime della terra, con la progressiva contrazione dei beni comunitativi utilizzabili per l'allevamento brado, la raccolta della

¹⁷ «La foresta [...] rappresentava per i contadini una vera provvidenza: nutrivano i cavalli, salvo ove lo proibissero apposite disposizioni locali, le pecore, le capre, il bestiame bovino, fornendo loro i fogliami consumati sul posto in estate e conservati per l'inverno dopo l'essiccazione, e l'erba delle redure più aperte» - C. PARAIN, «L'evoluzione delle tecniche agricole», in M.M. POSTAN (a cura di), *Storia economica Cambridge, Vol. I, L'agricoltura e la società rurale nel Medioevo*, ed. italiana a cura di V. CASTRONOVO, Torino, 1976, pp. 156-222.

¹⁸ *Ibidem*.

legna e dei frutti spontanei, colpirono duramente le condizioni di vita dei ceti rurali, e specialmente dei nuclei familiari meno abbienti»¹⁹.

Le trasformazioni medioevali mettono in evidenza lo stretto legame tra modelli di sfruttamento dello spazio – a loro volta condizionati dal regime fondiario e, più in generale, dai rapporti di potere –, e quelli di consumo alimentare. Una traiettoria analoga a quella delle aree agricole di pianura si registrerà anche nella montagna alpina qualche secolo dopo. Qui, però, il ruolo dell'allevamento caprino, nel contesto del conflitto sociale tra le comunità alpine e i poteri esterni, è risultato più complesso, tanto che per una lunga fase, tra il XVIII e l'inizio del XX secolo, molte aree alpine hanno conosciuto l'espansione della popolazione caprina nonostante la 'lotta alle capre' intrapresa sin dal XVII secolo dalle autorità statali. In questo contesto la difesa dell'allevamento caprino ha assunto i toni della resistenza sociale e, a volte, anche della sfida aperta alle autorità costituite. La durata secolare e l'asprezza assunta dal confronto hanno determinato la mobilitazione di risorse simboliche da parte di entrambi i fronti, contribuendo ad attribuire un forte connotato socioculturale all'allevamento caprino e ai suoi prodotti, che influenza – nel bene e nel male – anche la realtà odierna e le prospettive dell'allevamento caprino stesso.

1.2. La capra 'bestia nera' della modernità – Ancien régime

Già nel Medioevo, come testimoniano gli statuti comunali più antichi, le capre sono fatte oggetto di divieti, ma, con l'esclusione delle vigne, dei coltivi e delle selve castanili, non sono previsti generalizzati divieti per il pascolo in bosco, e le pene pecuniarie per le infrazioni sono pari o di poco superiori a quelle previste per gli ovini. Negli statuti comunali i divieti di pascolo appaiono 'mirati'²⁰ nell'ambito di un regime di tutela reciproca dei membri della comunità. Diversa appare la situazione che si instaurò quando, in età moderna, i provvedimenti restrittivi vennero

¹⁹ A. CORTONESI, «Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo», in STORIA, pp. 325-335.

²⁰ «Nessuna persona non vada con capre o capridi a pascolare in vineis in [cam]pis nec ortis in toto territorio de Cenvaglie (Centovalli, XV secolo)», MOR, p. 34. Disposizioni particolari per la protezione di orti, frutteti e vigneti erano presenti anche negli antichi statuti ossolani (T. BERTAMINI, «La capra negli antichi statuti ossolani», in LCC, pp. 19-38). «Era anche previsto a volte che la capra fosse 'legata ad una corda' dovendo avviarsi ai pascoli vicinali attraversando zone coltivate e persino che le capre dovevano avere a volte una museruola, ma va anche precisato che era cura dei proprietari dei fondi predisporre opportune recinzioni che tenessero fuori le capre quando le coltivazioni erano in atto, mentre dopo determinate date il pascolo era libero anche sui terreni privati» (*Ibidem*). Un quadro analogo è fornito dall'esame degli statuti trentini (F. GIACOMONI, «La tutela dell'alpeggio nelle carte di regola del Trentino», in ARGE ALP, Comunità di lavoro delle regioni alpine, Commissione I – Cultura e società (a cura di), *Economia alpestre e forme di sfruttamento degli alpeggi*, Bolzano, 2001, pp. 119-144). A Berzo Demo erano bandite le capre, ma anche le pecore dalle tagliate (Cap. 61 - Statuto di Berzo Demo, 1656, Berzo Demo - Bs, 1985).

adottati dalle autorità statali, e le stesse comunità locali introdussero norme più restrittive. Disposizioni fortemente limitative furono adottate dal Veneto governo, con numerose disposizioni che bandivano, nel 1654, l'allevamento delle capre dal territorio bergamasco, pur con esenzioni per le aree montane²¹. Nel Delfinato, dopo che, con un decreto del parlamento, era stato bandito, nel 1565, l'allevamento delle capre in pianura, il medesimo divieto venne esteso tra il 1672 e il 1698 alle zone coltivate delle aree montane. Anche dove l'autonomia dei comuni sulla materia era ancora piena, come nella Valtellina, lo statuto di Tirano, del 1606, consentiva di tenere solo due capre per ogni fuoco²²; in questo caso si trattava di un borgo commerciale e di un centro vitivinicolo, per quanto circondato da alte montagne, ma anche lo statuto di Berzo Demo (Vallecamonica) concedeva solo 'due capre per bocca'²³.

Queste disposizioni erano comunque destinate ad essere largamente disattese²⁴ ed è impossibile stabilire se fossero motivate da un aumento del numero delle capre o dal sorgere di un conflitto derivante dall'intensificazione di altre attività agroforestali. Già nel XVI secolo, in ogni caso, troviamo voci fortemente avverse alle capre tra gli scrittori²⁵; esse, però, erano ben lungi da costituire quel coro di voci sdegnate che si registrò nel XVIII secolo. Protagonisti della 'lotta alle capre', nel Settecento, sono intellettuali e scrittori, ma anche le autorità centrali e quelle comunali. Il sindaco e alcuni 'estimati' di Mezzegra, Pieve di Lenno sulle rive del Lago di Como²⁶, nel 1769, al fine di sollecitare le autorità governative

²¹ Il Capitano e Podestà di Bergamo esentava con un decreto del 1658 tutte le valli. (ASB, Dipartimento del Serio, c. 86). Nello stesso tempo, però, era previsto che «se i caprai avessero ardito in dati tempi passare per dati luoghi si sarebbe dovuto suonare le campane a martello, arrestarli e sottoporli al bando, relegazione, prigione e galera» [ossia condannati al remo sulle navi da guerra] GAU, p. 261. Il bando venne reiterato nel 1662 e ripreso nel 1790.

²² W. MARCONI (a cura di), «Capitoli novi della magnifica Università di Tirano confermati in Dieta l'anno 1606 dall'Eccellentissimo nostro principe», in *Aspetti di vita quotidiana a Tirano al tempo dei Grigioni, 1512-1797*, Biblioteca Civica Arcari, Tirano (So), 1990.

²³ Cap. 29, Statuto di Berzo Demo 1656, cit.

²⁴ Oltre alla reiterazione delle 'grida', secondo Mathieu indicazioni tratte da atti giudiziari e altri documenti mostrano che i decreti anti-capre non furono molto efficaci. (J. MATHIEU, op.cit.).

²⁵ «Già nel XVI secolo lo storico ossolano Giovanni Capis indica la causa delle alluvioni di cui era vittima Domodossola alle capre, che impedivano ai boschi cedui tagliati di ricrescere «che con morso velenoso e mortifero troncano i virgulti nascenti; hanno reso la valle Bognanco più rovinosa e precipitosa nel suo torrente Bogna, donde n'è poi seguita e segue tuttavia la total distruzione di questa pianura e poco meno di questo borgo». T. BERTAMINI, op.cit., LCC, p. 34.

²⁶ È opportuno precisare che questa località sulle rive del lago di Como era caratterizzata da colture specializzate anche pregiate (oltre agli estesi *ronchi avitati* – terrazzamenti a vite – vi erano oliveti e, persino, agrumeti). Nella limitrofa Tremezzo, grazie al commercio di questi prodotti, era sorta una fiorente attività commerciale che aveva proiettato sulla scena europea sin dal XVII secolo la famiglia Brentano, che si stabilì presto in Germania (L. PINI, *Tremezzo, il paese dove fioriscono i limoni*, Milano, 2003, pp. 15 ss.).

affinché si assumessero provvedimenti contro le capre, si esprimevano nei seguenti termini:

«si introdusse nuovamente la libertà di ritenere nel Comune le Capre co-tanto dannose pel loro morso, contro le Grida dell'Eccellentissimo Senato, già emanate e più volte confermate, il che, è caggione oltre il pregiudizio ne recano alle piante de Comunalì fondi soffrono irreparabile danno anche li Estimati perché simil sorte di Bestie erpicanti superano qualunque riparo massime che si lasciano andare d'ordinario senza custodia ne riserva»²⁷.

Norme restrittive sono adottate negli statuti di diverse località, quali Breno (nel Malcantone, attuale Canton Ticino), Bondo (val Bregaglia, Grigioni), Brusio (nella val Poschiavina, Grigioni)²⁸ e Schilpario (val di Scalve, Bergamasca)²⁹. Almeno nell'ultimo caso è evidente un motivo specifico, legato alla presenza di importanti miniere di ferro e forni fusori. In alcune località, dove era diffusa la viticoltura, le capre dovevano essere condotte legate ad una fune³⁰. Nello statuto di Cimone (Vallagarina, Trentino) del 1768 (cap. 57) le capre, considerate dannose alla vegetazione, sono definite «sorta di bestiame infesto», un apprezzamento che non ha riscontro con gli statuti più antichi e che riecheggia le polemiche degli scrittori.

Nel XVIII secolo il problema dei boschi è oggetto di interesse da parte di questi ultimi e di preoccupazioni, inchieste e provvedimenti da parte delle autorità governative. La sia pur lenta industrializzazione determina una crescente domanda di energia sotto forma di carbone di legna. Ormai quasi scomparsi i boschi di pianura, la domanda di legname e carbonella dipende quasi esclusivamente dai boschi di montagna, con una pressione particolarmente intensa sulla parte montuosa dello Stato di Milano, privato delle foreste ossolane dalle annessioni sabaude. Il bosco ceduo, già diffuso nel Medioevo, anche se principalmente in funzione di produzione di paleria (*selva minor* o *selva stelaria*), tende ad espandersi in età moderna a danno dell'alto fusto. Va comunque precisato che gli statuti comunali prevedevano spesso la proibizione della vendita della legna al di fuori del comune e che questa previsione era tassativa per i boschi comunali. Con il XVIII secolo avvengono trasformazioni

²⁷ ASM, Agricoltura, p.a., c. 45.

²⁸ «Nessuna persona possa tener in masseria più numero che capre sei di latte», Statuto di Brusio 1740, MOR p. 32; «non si possano tenere più di tre capre per cadauno fuoco», Statuto di Breno, 1763, *ibidem*; «nessuno non possa tenere capra quale roscano erboli ovvero altri Broli», Statuto di Bondo, 1721, *ibidem*, p. 35.

²⁹ Nei «Capitoli et Ordini per il buon governo della contrada di Schilpario» confermato con Ducale 23 maggio 1774 è stabilito che «Niuno della contrada di Schilpario, potrà far pascere nei pascoli di essa più di quattro vacche per Fuoco, né più di sei pecore per Fuoco, né più di una capra per Fuoco e chi vorrà farne pascere di più, sia tenuto a pagare lire due per ogni bestia grossa, soldi dieci per ogni pecora e lire quattro per ogni capra», E. BONALDI, *Antica Repubblica di Scalve*, Clusone (Bg), 1982, p. 237.

³⁰ Il pascolo caprino era esercitato 'a mano', ossia tenendo legate le capre ad una fune a Tresivio, località valtellinese nei pressi di Sondrio. GAU, p. 261.



5. *Ex-voto* del santuario di Incudine in Valcamonica (Bs) che sottolinea, attraverso la richiesta d'intercessione divina per la guarigione di una capra ammalata, l'importanza del ruolo di questo animale nell'economia di sussistenza delle comunità alpine.

profonde, che travolgono le misure di tutela del patrimonio boschivo adottate dalle comunità. L'aumentata domanda di legna e carbone e l'aumentata pressione fiscale sulle comunità – con i conseguenti debiti –, spingono le stesse a cedere i boschi ai proprietari delle industrie, forni fusori principalmente (ma anche fornaci per la produzione di calce e fabbriche di vetro e maioliche) o ad affidare attraverso gli appalti i tagli agli speculatori, creando le premesse di uno sfruttamento intensivo e di un aspro conflitto economico e sociale tra utilizzazioni boschive da una parte e pastorizia dall'altra.

Contro l'indirizzo privatistico che prevaleva negli scrittori di fine Settecento, convinti che anche in materia di boschi di montagna l'interesse privato risultasse superiore alla proprietà comunale, si oppose il conte Giambattista Giovio, nettamente favorevole alla conservazione dei boschi comunali in ragione della loro importanza per le popolazioni lariane, ma anche della considerazione che i boschi venduti agli speculatori erano destinati a sicura rovina³¹.

I boschi, nell'economia di sussistenza, oltre al legname da opera e da ardere, fornivano lettiera per il bestiame e 'pattume' per la concimazione dei campi, selvaggina, piccoli frutti, funghi, ed erano spesso utilizzati per

³¹ «Col pretesto di conservar queste selve, e col titolo anche di sanar i debiti delle comunità, furon costrette alcune di esse alla vendita delle foreste, altre a ricever denaro, perché recedesse a cottimo un appaltatore. Quindi le spietate scurri han fatta la strage grandissima [...]». B. VECCHIO, *Il bosco negli scrittori italiani del Settecento e dell'età napoleonica*, Torino, 1974, p. 23.

il pascolo del bestiame. Le comunità potevano aumentare la pressione sul bosco, ridurre la superficie boscata per estendere le colture e i pascoli, ma la distruzione massiva del bosco avrebbe significato la rottura dell'equilibrio del sistema. I disboscamenti settecenteschi sono pertanto il risultato dello sfruttamento intensivo delle risorse boschive in funzione commerciale, con un forte ruolo del capitale speculativo³², e non di una 'dilapidazione dissennata' da parte delle comunità.

Il problema della fortissima domanda di carbone venne messo in evidenza nella Lombardia austriaca dal visitatore, generale Odescalchi nelle sue relazioni delle visite effettuate in tutta la fascia prealpina dello Stato di Milano. A Dongo, nell'alto Lario – dove la siderurgia conoscerà importanti sviluppi nel XIX e XX secolo, ma dove esisteva anche un importante retroterra pastorale, con un esteso allevamento caprino –,

«"li boschi tanto comunali che particolari ... sono devastati intieramente" poiché vi sono individui la cui sola occupazione è quella di tagliar legna da mattina a sera, per farvi travi e carbone»³³.

Situazioni preoccupanti sono riferite anche per Menaggio³⁴ e Nesso³⁵. L'Odescalchi, tra le cause della situazione problematica dei boschi, individua l'aumento delle capre «cresciute [a Dongo] in numero di forse 1500» e propone di confinarle nella parte più aspra, inutile e fuori mano della zona³⁶. Di certo era il consumo di legna che tendeva ad aumentare. La siderurgia, industria energivora, ma ormai in molti suoi impianti 'decotta', era entrata in concorrenza per i rifornimenti di carbonella con le utilizzazioni manifatturiere, sia a causa di un generale risveglio industriale che, in particolare, di un'industria giovane, ma in forte crescita, quale quella della seta. I forni di prima fusione e le fucine non solo avevano bisogno di energia, ma, in relazione alla loro crisi strutturale, anche di energia a costi contenuti³⁷. Scomparsi i boschi di alto fusto la pressione

³² E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, 1972, p. 307.

³³ B. VECCHIO, op. cit., p. 19.

³⁴ «su questo lago si ha generalmente opinione che li boschi vadano in estermio», cit., *ibidem*.

³⁵ Dove si tagliano persino le castagne per produrre carbone («[...] contandosi quest'anno [1774] 500 di esse già atterrate, tutte da frutto», *ibidem*).

³⁶ *Ibidem*, p. 20.

³⁷ Per i problemi strutturali dell'industria estrattiva e della prima lavorazione siderurgica cfr. A. CARERA, «I limiti del tentato decollo», in A. MOIOLI, A. COVA, A. CARERA, L. TREZZI (a cura di), *Storia dell'industria lombarda. Un sistema manifatturiero aperto al mercato*, Vol. I., Milano, 1988, pp. 228-230. La proprietà delle miniere, disciplinata da una legislazione veneta risalente al '400, era basata su un sistema di multiproprietà che scoraggiava qualsiasi investimento e consolidava l'antica organizzazione della produzione, caratterizzata da metodi primitivi d'estrazione e dall'incompetenza degli addetti, costretti a condizioni di lavoro estremamente precarie e rischiose. «Ogni eventuale aumento del costo del carbone esasperava l'inadeguatezza tecnologica delle prime fasi di fusione, dovuta al permanere in uso degli obsoleti forni 'alla bergamasca'» (*Ibidem*). La ridotta disponibilità di legna a

della domanda si concentrava sui cedui, specie su quelli a breve distanza dagli impianti siderurgici.

CORTI

«L'aumento rapido del consumo di legna da fuoco, spinto dai bisogni delle filande, aveva trovato nella fluitazione il modo migliore per allontanare il legname dalle aree siderurgiche. La progressiva scomparsa delle selve d'alto fusto, iniziata sin dal XVIII secolo, e sempre meno contrastata da efficaci provvedimenti da parte del governo austriaco, riduceva la possibilità di produzione del carbone vegetale al taglio regolare dei boschi cedui e determinava un'inevitabile lievitazione del livello dei prezzi»³⁸.

La strumentalità della polemica contro le capre – tra gli interessi in gioco certamente quello più debole – emerge in tutta evidenza se si consideri che la contrazione e la decadenza delle superfici boschive ad alto fusto – maggiormente compatibili con il pascolo – era legata alle tecniche di taglio e di trasporto del legname che, nelle condizioni orografiche delle accidentate valli delle Alpi centrali, rendevano conveniente lo scorrimento della massa dei tronchi lungo i ripidi pendii. Tali sistemi, per quanto praticati sin dal Medioevo, con l'intensificata produzione commerciale di legname non potevano non provocare un forte degrado e una altrettanto grave contrazione delle superfici boschive. Va precisato che, per le esigenze di legname da opera degli abitanti dei villaggi, era praticato il taglio saltuario che preservava la funzione protettiva del bosco³⁹ e non determinava lo scorrimento di masse di tronchi. Tra le forme di sfruttamento commerciale dei boschi di alto fusto, suscettibili di comprometterne lo stato sanitario, non si deve trascurare la produzione di resina, una materia prima utilizzata per la produzione di trementina. Giovambattista Grassi, scrittore della metà del XIX secolo, proveniente dalla val di Scalve – una valle con estese foreste di conifere –, ammette che:

«Pestilenziali per il bosco più che le capre furono sempre i rasiatori 'rasi' che con ferri atti a ciò aprivano nei peduli e nel fusto profonde ferite e larghe cavità, promuovendo in tal modo un artificiale profluvio di ragia (resina). L'aria e le piogge penetrano nella parte offesa, la corrompono e tolgono la libera ascensione del succo nutritivo alla parte dell'albero che lentamente intristisce»⁴⁰.

basso costo, era legata non tanto alla 'distruzione dei boschi da parte delle capre', ma alla concorrenza per questa risorsa energetica da parte di altri settori industriali più dinamici in grado di alterare gli equilibri del mercato.

³⁸ B. VECCHIO, op. cit., p. 20.

³⁹ «Nell'utilizzazione del bosco i contadini di montagna non ricorrono mai al disboscamento totale di ampie superfici forestali (taglio a raso) ma praticano il prelievo di singoli alberi (taglio saltuario), in modo da preservare la funzione protettiva del bosco». W. BÄTZING, *Le alpi. Una regione unica al centro dell'Europa*, Torino, 2005, p. 132.

⁴⁰ G. GRASSI, *Alcune notizie storiche sulla Val di Scalve*. Manoscritto del 1843 e stampa delle stesse curata da Eugenio Pedrini, 1899, Bergamo, p. 61.

Cesare Beccaria, intellettuale riformista, ma anche membro di un importante organo governativo: il Magistrato camerale⁴¹, rappresenta un esempio significativo di intellettuale e scrittore che si occupò del conflitto, ormai chiaramente delineato nei suoi termini sociali e politici, tra la capra e il bosco. Nel 1783 il Beccaria è incaricato di studiare provvedimenti per le miniere di ferro e, nel rapporto da lui redatto, propone un programma di riforma dei boschi comunali quanto mai lineare nella sua rispondenza agli interessi di classe dei ceti dominanti. I comuni avrebbero dovuto essere obbligati a vendere all'asta ai proprietari delle fucine i boschi migliori e, con il ricavato delle vendite, le comunità avrebbero potuto ripristinare i boschi degradati loro rimasti, in modo da soddisfare le necessità del consumo delle famiglie. Premessa di questa operazione era la riduzione del numero di capre, che avrebbe dovuto essere draconianamente limitata ad un capo per famiglia⁴². La posizione radicale del Beccaria sulla gestione dei boschi si scontrò con un orientamento più 'politico' in seno al governo. Quest'ultimo teneva conto del ruolo indispensabile delle risorse boschive per la sussistenza delle popolazioni montane e ciò era già emerso nella limitazione dell'applicazione dell'editto di alienazione delle terre incolte delle comunità, del 6 settembre 1779, a quelle «che non sono situate nella parte montuosa dello stato»⁴³. Le disposizioni restrittive dell'allevamento caprino auspiccate dall'illuminato esponente della tecnocrazia governativa si tradussero, però, ben presto nell'emanazione di nuove normative⁴⁴. Esse miravano a circoscrivere i margini di

⁴¹ Il Magistrato Camerale era stato creato nel 1771 assumendo e ampliando le funzioni del Supremo consiglio di economia; rappresentava l'asse portante del governo con ampie competenze in materia di fiscalità, finanza ed economia; cfr. C. CAPRA, *La Lombardia austriaca nell'età delle riforme*, Torino, 1987, p. 289.

⁴² B. VECCHIO, op. cit., p. 21. Le opinioni di Beccaria esprimono l'orientamento prevalente presso gli scrittori di cose agrarie del periodo, alle prese con il dibattito sulla conservazione dei boschi delle zone montane; il problema del pascolo è visto spesso come parte della più vasta questione delle terre comunali, ma in qualche caso esso è considerato come problema centrale. Così avviene in un breve scritto pubblicato sul Giornale d'Italia [*Nuovo giornale d'Italia spettante alla scienza naturale e principalmente all'agricoltura e al commercio*, VII (marzo 1783), 292-93] e dedicato al rimboschimento e alla sistemazione dei monti. L'autore di esso [...] che risulta essere il toscano Marco Lastri [...] afferma che due sono gli ostacoli principali a questa azione: la polverizzazione fondiaria e il pascolo delle capre «le quali, finché sussistono è cosa ridicola voler aggiungere un solo virgulto alla montagna»; fondamentale e preliminare misura è quella di «esiliare le capre». B. VECCHIO, op. cit., p. 22. L'assunzione della 'lotta alle capre' a *topos* letterario a prescindere dalle specifiche condizioni ambientali ne denuncia il carattere ideologico.

⁴³ C. CAPRA, op. cit., p. 334. «Si valutò non opportuno estendere l'alienazione dei beni comunali adottata per il territorio di pianura dello Stato di Milano alla montagna». Cfr. anche: G. COPPOLA, «Equilibri economici e trasformazioni nell'area alpina in età moderna», in G. COPPOLA, P. SCHIERA, *Lo spazio alpino: area di civiltà, regione cerniera*, Quaderni di Europa Mediterranea, 5, Napoli, 1991, pp. 203-222.

⁴⁴ L'editto del 9.5.1784 proibiva il pascolo delle capre «in qualunque altro sito, fuorché nella porzione di fondo che verrà destinato dal comune» sotto pena di una sanzione pari ad uno scudo (art. 1), proibiva ai carbonai e tagliatori di boschi di condurre capre (art. 7),

discrezionalità dei comuni 'assegnando' ad ognuno di essi un 'numero di capre per famiglia'. I comuni, inoltre, erano tenuti ad individuare una porzione di beni comunitativi necessaria ai bisogni di focolare e di pascolo, sottoponendo il resto dei boschi al taglio periodico, con diritto di prelazione da parte dei proprietari delle miniere e delle fucine⁴⁵. Si trattava, evidentemente, di un anticipo di quella politica di avocazione delle competenze in materia di gestione dei beni collettivi che si dispiegò nel secolo successivo. A fine XVIII secolo, essa, però, appariva velleitaria, in quanto non era ancora sorretta dalla disponibilità, da parte degli organi governativi centrali, delle idonee cinghie di trasmissione per il controllo dell'azione dei comuni. Mancava un'amministrazione forestale con organi tecnici, centrali e periferici, in grado di sostituirsi ai comuni nelle funzioni amministrative e repressive. Inevitabilmente la politica anti-capre si scontrò con insormontabili resistenze, per le stesse ragioni che avevano determinato l'opposizione alle alienazioni.

«Le ragioni della sostanziale inalterata consistenza del possesso comunale stanno certamente nella compatta e tenace difesa attivata dai comunisti, consapevoli della vitale importanza che queste terre avevano agli effetti della propria sopravvivenza»⁴⁶.

La difesa delle proprietà comunali, infatti, coincideva largamente con quella delle capre. Queste ultime, potevano essere allevate solo utilizzando i pascoli e gli incolti comunali e da loro una larga componente delle comunità poteva ricavare le risorse alimentari necessarie alla sopravvivenza. Per comprendere meglio questo quadro si deve tenere presente che, nelle aree di montagna, la proprietà privata – 'zappativi' e prati – era molto diffusa, in quanto la maggior parte degli abitanti erano mini proprietari fondiari, ma che l'estensione delle singole proprietà era estremamente ridotta, assolutamente insufficiente a fornire il sostentamento delle famiglie, che dipendeva in larga misura dai beni collettivi. Nella parte più montagnosa dello Stato di Milano, alla fine del XVIII secolo, essi rappresentavano il 60-70% delle superfici in grado di fornire una rendita⁴⁷, mentre i fondi privati erano per la maggior parte compresi

imponendo ai comuni di far sostenere i costi della custodia a coloro cui sarebbe stato concesso di mantenere le capre. La grida del 4.5.1785 stabiliva di escludere le capre da tutti i fondi dei comuni dove non fossero state allevate anche in passato o dove era stata già in precedenza riconosciuta l'utilità di tale esclusione (art. 1) e inoltre che, nei comuni dove esse fossero ammesse, il numero di capre che potevano essere mantenute da ogni famiglia fosse assegnato dal Magistrato Camerale (GAU, p. 251).

⁴⁵ C. CAPRA, op. cit., p. 335.

⁴⁶ G. COPPOLA, op. cit.

⁴⁷ R. MERZARIO, *Il capitalismo nelle montagne. Strategie familiari nella prima fase dell'industrializzazione nel Comasco*, Bologna, 1989, cap. I; M. BIANCHI, «La distribuzione della proprietà fondiaria nello Stato di Milano nella prima metà del XVIII secolo: l'area di montagna», in S. ZANINELLI (a cura di), *La proprietà fondiaria in Lombardia dal catasto teresiano all'età napoleonica*, Tomo primo, Milano, 1986, pp. 257-312.

entro la classe di ampiezza inferiore a 0,25 ha⁴⁸. Questa frammentazione della proprietà privata aveva un'importante implicazione politica. Con la riforma delle amministrazioni locali del 30 dicembre 1755, l'autonomia locale venne limitata dal controllo amministrativo sugli atti da parte di autorità tutorie centrali e periferiche, ma si introdusse anche un elemento di 'democrazia diretta' rappresentato dall'istituzione del Convocato generale, un organo che si riuniva due volte all'anno, con la partecipazione di tutti coloro che al catasto, indipendentemente dal valore della rendita relativa, figurassero intestatari di beni fondiari⁴⁹. Nelle comunità di montagna, attraverso queste assemblee, i contadini micro-proprietari avevano modo di esprimersi politicamente. Non è difficile capire perché boschi e pascoli ... e capre vennero difesi con successo dalle comunità.

«nonostante le restrizioni e i divieti che soprattutto nel Settecento [il periodo di riferimento è l'età moderna] tendono a contenere i danni delle fameliche bestie nei confronti dei pascoli, dei coltivi stessi, il basso costo dell'attività, l'utile del latte, delle lane, della carne e della pelle, la minore incidenza dell'investimento, la maggiore resistenza degli animali alle epizootie spingono all'ampliamento continuo delle greggi»⁵⁰.

1.3. Il regime filofrancese all'attacco

I regimi filofrancesi imboccarono senza le incertezze che contrassegnarono la politica riformista dell'*ancien régime*, la strada dell'aumento del controllo statale sulle comunità locali, dell'accentuazione della pressione fiscale e dell'eliminazione degli 'ammortizzatori sociali' della vecchia società. Alla base vi era l'opzione per l'individualismo economico e un più deciso orientamento a favore degli interessi dei ceti borghesi emergenti. Le capre non potevano non entrare nel mirino degli esponenti dell'in-

⁴⁸ L'esiguità dell'estensione dei fondi di proprietà privata nella montagna lombarda, ma anche la diffusione della stessa, emergono sulla base del catasto teresiano che, per il Comasco, mette in evidenza come ben 10 abitanti su 17 risultassero intestatari di particelle gravate di estimo ma, al tempo stesso, che, con l'eccezione delle grandi proprietà, l'ampiezza media delle proprietà risultasse di soli 1,04 ha (S. PUGLIESE, *Condizioni economiche e finanziarie della Lombardia nella prima metà del secolo XVIII*, Torino, 1924, p. 73). Nella media e alta montagna il maggior numero delle particelle ricadeva nella classe d'ampiezza fino a ¼ di ettaro (M. BIANCHI, «La distribuzione della proprietà fondiaria nello Stato di Milano nella prima metà del XVIII secolo: l'area di montagna», in S. ZANINELLI (a cura di), *La proprietà fondiaria in Lombardia dal catasto teresiano all'età napoleonica*, Tomo primo, Milano, 1986, pp. 257-312).

⁴⁹ C. CAPRA, op. cit., p. 171.

⁵⁰ G. COPPOLA, op. cit., p. 216. Il Mathieu, basandosi su dati di carattere sporadico, indica che la grande epoca dell'allevamento caprino si collocò nel tardo XVIII secolo e all'inizio del XIX. Cfr. J. MATHIEU, op. cit., pp. 17-25. Se ciò fosse confermato ne risulterebbe dimostrata l'efficacia dei provvedimenti restrittivi adottati nel XVIII secolo, circostanza di cui si deve fortemente dubitare, considerato che anche nel XIX e XX secolo le norme emanate dalle autorità statali, certamente meglio attrezzate per farle rispettare, risultarono largamente eluse e che nuovi provvedimenti sono invocati contro la 'moltiplicazione delle capre'.

telligentsia tecnocratica del nuovo regime. Maironi da Ponte, nella sua relazione del 1803 sulle condizioni dell'economia bergamasca, entra nel vivo del problema riprendendo il *refrain* della distruzione del bosco per opera delle capre ed introducendo nuovi elementi di delegittimazione socioculturale dell'allevamento caprino ('animale da donnicciole').

«I suddetti nostri boschi più rimoti sono soggetti in modo particolare ad essere indicibilmente devastati nel momento stesso dello spuntar de' loro primi virgulti da un numero trascendente di capre. Ogni donnicciola, per dir così, non sa vivere senza avere un paio almeno di queste bestie, il cui morso è dannoso alla vegetazione. E invece di alimentarle almeno lungo le strade e negli sterili pascoli le abbandonano ne' boschi freschi di tagliata, dove elle si gettano avidamente sopra le nascenti boscaglie, e i teneri germogli rodendo ne rivelgono le più delicate gemme destinate a far sorgere eccelse piante. Fa rammarico oggidì l'aspetto di taluno di questi boschi devastati, e spogli d'alberi atti ad un uopo tanto più utile e importante»⁵¹.

Abrogate le forme di democrazia diretta e introdotte le nomine dall'alto degli amministratori comunali, le amministrazioni municipali furono controllate dai grandi proprietari e dagli esponenti degli interessi industriali e speculativi. Queste *élite*, non solo cercarono di attuare, pur tra forti contrasti, il decreto del Regno Italico n. 225 del 25.11.1806, che prevedeva l'alienazione dei beni comunali 'incolti' ma, in alcuni casi, deliberarono anche il 'bando delle capre' dal proprio territorio⁵², in ciò incoraggiati dall'Ufficio legale nazionale che, nel 1806, stabilì che

«Nei comuni dell'addietro Lombardia non è necessaria la preventiva superiore annuenza, onde venire alla pubblicazione de' bandi campestri per l'esclusione delle capre»⁵³.

Ne approfittarono diversi comuni rivieraschi del Lago di Como, ma anche comuni di alta montagna, come nell'alta valle Brembana, dove l'allevamento caprino era molto diffuso, ma erano attive miniere e forni fusori. Contro tanto slancio si registrò l'intervento delle autorità governative, che dovettero invitare alla prudenza. Lo stesso Prefetto del Dipartimento del Serio (Bergamo), che il 6.10.1806 aveva emanato un avviso che richiamava l'osservanza di tutti i divieti in vigore in materia di

⁵¹ G. MAIRONI DA PONTE, *Osservazioni sul dipartimento del Serio presentate all'ottimo vice-presidente della repubblica Italiana F. Melzi d'Eril, da Alessandro Natali, Bergamo, 1803*, p. 59.

⁵² In ASM, Agricoltura, p.m., le cartelle 81, 82, 83 (i fascicoli intestati ai singoli comuni sono raccolti in ordine alfabetico) contengono una ricca documentazione relativa ai contenuti in materia di capre. Emergono numerose iniziative di diversi comuni del Comasco per iniziativa delle delegazioni (Gottro, 1801; Pianello, Crema e Musso, 1802). Nel 1807 diversi abitanti di Corrido reclamano contro il bando delle capre deliberato dal consiglio comunale. Molti altri comuni si erano pronunciati in questo senso, se è vero che a Crema si lamenta la presenza di capre 'bandite' da diversi comuni della zona centrolariana, compreso Bellagio.

⁵³ ASM, Agricoltura, p.m., c. 82.

6. Capraio che fa il suo ingresso a Milano attraverso la Porta Orientale proveniente dai Corpi Santi dove, presso piccole cascine, erano ricoverate durante la notte le capre che di giorno erano portate in città allo scopo di venderne il latte appena munto. Stampa del 1806.



capre, a seguito del verificarsi di episodi di protesta e di forte tensione⁵⁴, in una relazione del 15.12.1806, giudicava il divieto assoluto di pascolo delle capre introdotto a Carona, in alta Valbrenbana, «troppo severo» ritenendo la materia «cosa di troppo delicata» ed esprimendo il parere «che si dovesse piuttosto limitare il numero delle capre»:

«il proibire assolutamente le capre potrebbe apportare delle forti emigrazioni d'interi famiglie particolarmente nei comuni suddetti ed in altri situati all'interno dei monti, poiché cessando a quegli abitanti i principali mezzi di sussistenza sarebbero costretti a traslocarsi altrove, e così mancherebbe la mano d'opera troppo necessaria anche in quei Comuni sia per la coltivazione dei pochi terreni che vi esistono, sia pel travaglio nelle miniere di ferro, che dei rispettivi lavori».

Successivamente, lo stesso prefetto, con una circolare del 31 gennaio 1807, al fine di gettare acqua sul fuoco, concesse una dilazione all'obbligo di eliminare le capre nei comuni dove i regolamenti le avevano bandite. Dopo alcuni anni di incertezza, durante i quali a livello locale diverse amministrazioni locali introducono un 'bando generale' delle capre – che costringe i proprietari a trasferirle in comuni più tolleranti –, e durante i quali, nonostante le sollecitazioni del Ministero dell'Interno, le informazioni richieste ai Vice-prefetti sulla presenza delle capre e sui connessi

⁵⁴ Nello stesso mese un tale Antonio Calvi di Lenna (Valbrenbana) nonostante l'età avanzata (70 anni), aveva trascorso 8 giorni in prigione per non aver voluto assoggettarsi ai divieti che obbligavano a disfarsi delle capre, accusato di «formare partiti e fare minacce alle autorità locali perché non fosse osservato il proclama in materia di capre». ASB, Dipartimento del Serio, c. 86.



7. Costumi lombardi del XVIII secolo: il capraio che munge e vende il latte fresco nella pubblica via.

problemi tardano a pervenire, nel 1811 furono emanate nuove norme forestali restrittive a carattere generale⁵⁵.

Tali norme, pur escludendo il 'bando generale' invocato da diverse parti – e di fatto introdotto da molti comuni rifacendosi o meno a precedenti disposizioni –, contengono la previsione del divieto di pascolo caprino non solo nel bosco, ma – circostanza molto importante – anche «nei siti incolti posti all'estremità dei medesimi». Esse, vera 'pietra miliare' della politica anti-capre, erano destinate a restare in vigore anche durante il Regno Lombardo Veneto.

La posizione dell'*intelligentzia* napoleonica venne espressa anche dal noto economista e statistico Melchiorre Gioia. Per Gioia le capre devono essere 'levate' per tutelare gli interessi dei proprietari dei boschi, dei grossi allevatori di pecore e quelli dell'industria utilizzatrice del legname, del carbone e della lana, ma anche per prevenire 'disastri ambientali'.

«Le capre vaganti a torme sui monti ed anche nelle pianure formano il lamento unanime di tutti i proprietari di boschi. Appena tollerate qualche volta ne' fondi particolari, per lo più prescritte dai comunali V.[edi] la grida de 9 maggio 1784⁵⁶, sono state sempre sostenute e conservate dall'interesse e dalle abitudini de' montanari. Questo animale difatti non costa né spese né vigilanza per mantenerlo. Il contadino lo manda al pascolo sull'albeggiar del giorno, e a suon di corno lo chiama a casa al tramontar del sole. Comprato per poche lire senza soggiacere alle intemperie delle stagioni, o alle endemiche malattie. Egli offre la ricompensa di un boccale ... di latte

⁵⁵ Decreto del 27.5.1811, pubblicato nel Bollettino delle Leggi del Regno d'Italia, Milano, 1811, pp. 419-435, che costituisce un primo esempio di organica 'legge forestale'.

⁵⁶ Vedi nota n. 44.

spumante ogni giorno, ed un capretto almeno annualmente. Ma questo animale, di cui è innegabile l'utilità è altronde perniciosissimo ai boschi, perché avido più di foglie e virgulti che d'erba e di fiori, rode e scorza le giovani piante, donde rapida distruzione ne nasce, o sommo ritardo nella vegetazione boschiva. Altrove scorstrando così per vezzo colle zampe il terreno promuove e facilita la nascita e i progressi delle lavine ... levando soltanto le capre il Lario può mantener duecento mille pecore, mentre attualmente non ne conta forse dodici mila»⁵⁷.

«Il saggissimo Prefetto [del Dipartimento del Lario] Casati», ricorda Melchiorre Gioia, presentò in un Proclama sullo 'Stato dei Boschi' un progetto che prevedeva sanzioni penali per i trasgressori, avendo osservato

«l'immenso consumo di combustibile che dai forni e fucine di ferro, dalle fabbriche di vetri e cristalli, dalle fornaci di calce maiolica e terraglia con progressivo aumento succede nel Lario, premuroso che il prezzo della legna e del carbone non giungesse al punto di superare le scarse forze del popolo»⁵⁸.

In relazione al progressivo depauperamento dei boschi per l'aumento della produzione di carbone e del taglio del legname, il Gioia osserva che

«Le foreste che circondano i laghi Verbano, Ceresio, Lario ed i fiumi Adda e Mera sono quasi esauste; parte delle foreste più lontane è venduta ai proprietari de' forni, o alle fabbriche di vetro e di cristallo»

ed enumera una serie di punti che, a suo avviso, provavano tale situazione⁵⁹. Era una situazione che contrastava radicalmente con quella dell'inizio del XVIII secolo.

«Sul principio dello scorso secolo i boschi del Lario erano sì densi e forti, che divennero nidi di bestie feroci; fu quindi necessario che le comunità mandassero ad atterrare parte de' boschi per salvare il bestiame»⁶⁰.

⁵⁷ M. GIOIA, *Discussione economica sul dipartimento del Lario*, Lugano (Ti), 1837, pp. 75-76.

⁵⁸ *Ibidem*, p. 93.

⁵⁹ «Il cattivo stato de' boschi è provato: 1. Dai prezzi eccessivi cui montarono la legna ed il carbone [...]; 2. dal taglio attuale di molti lontani boschi, in cui da secoli non era risuonata la scure; 3. da alcuni forni di ferro che hanno cessato nella Valsassina; 4. dal minor tempo in cui restano accesi gli esistenti, benché né le miniere manchino né i necessari capitali; 5. dall'aumento progressivo nel numero e nell'estensione de' torrenti; 6. dalla maggior frequenza delle tempeste da 20 anni in qua; giacché gli alberi sono tanti scaricatori dell'aereo elettricismo». *Ibidem*, p. 95. Il Gioia non manca di osservare che dopo il taglio raso ad uso carbonaro «un prato rimane».

⁶⁰ *Ibidem*, p. 96. Anche nell'ambito delle relazioni relative alle singole comunità nell'ambito della predisposizione del catasto teresiano non mancano riferimenti al pericolo rappresentato sulle montagne lariane da «orsi e luppi» per gli animali al pascolo (R. MERZARIO, op. cit., p. 29). Merzario mette in relazione l'estensione dei boschi e dei beni comunali tra fine XVI e inizio XVIII secolo con la crisi demografica e l'emigrazione (*ibidem*, p. 55).

Nessun aumento delle capre poteva spiegare il radicale ribaltamento nell'arco di qualche decennio della situazione dei boschi, ma attraverso le loro espressioni politiche, gli interessi capitalistici intendevano ora affrontare il problema boschivo a spese delle comunità stesse. In gioco non vi era solo il controllo del taglio dei boschi; il problema congiunturale del mercato della legna e del carbone nascondeva la strategia di disgregazione delle basi di esistenza delle comunità contadine attraverso la sottrazione del controllo delle risorse comunitative.

1.4. *L'attacco prosegue con la Restaurazione*

La politica della Restaurazione segna una sostanziale continuità; mentre viene mantenuta la legge forestale del 1811, si avvia una graduale costruzione di un'amministrazione forestale dotata di organi periferici, e in grado di sostituirsi ai comuni sul piano delle competenze amministrative e dell'esercizio delle funzioni di polizia forestale. Un ponte ideale tra il regime napoleonico e la Restaurazione è rappresentato dal trattato 'anti-capre' dell'Ispettore Generale ai Boschi, Giuseppe Gautieri, edito a Milano nel 1816 con il titolo «Dei vantaggi e dei danni derivanti dalle capre in confronto delle pecore». Nel volume di 335 pagine sono indicati in maniera minuziosa i danni diretti e indiretti causati dall'allevamento caprino e confutati, o quantomeno ridimensionati, i pregi attribuiti alla capra e ai suoi prodotti, fornendo un armamentario ideologico e di giustificazione 'scientifica' per la 'lotta alle capre'. Il Gautieri, nella dedica⁶¹, attribuisce all'allevamento caprino ogni sorta di nequizia, utilizzando tinte apocalittiche e grottesche. Le capre erano accusate di apportare disastri economici e catastrofi ambientali.

«Il quadro che vi presento è bensì ributtante, ma vero ... Le capre difese da guardiani accorti e possenti minacciano di scacciare le vacche e le pecore dalla montagna. Distrutti dalle capre i boschi, le miniere giacciono inutilizzate nel seno della terra, i forni e le fucine non fuman più e i seminatori, gli scavatori, i carbonai, i fonditori ed altri operai, esausti dalla fame, sono astretti ad emigrare dalle montagne. Franati i monti, intisichiti pel freddo alle loro falde gli alberi, alzato il letto de' fiumi e reso incapace a contenere le loro acque che già traboccano e inondano le sottostanti campagne, aumentati ed abbassati i nevali ed i ghiacciaj, fulminati i tuguri degli alpigiani, inaridite alla pipura le messi, mal sicure le case»⁶².

Il trattato era rivolto esplicitamente ai quadri dell'amministrazione forestale⁶³ e contribuì a creare, presso i forestali, quell'allergia ideologica

⁶¹ All'Illustrissimo Signore Don Antonio Psalidi, facente funzione di Direttore del Demanio, dei Boschi ecc.

⁶² «Dedica», in GAU.

⁶³ Dopo l'arringa sulle sciagure apocalittiche causate dalle capre, il Gautieri si rivolge così ai suoi lettori: «Eccovi, Amico, i triti compagni della scena. Possano questi scomparire una

nei confronti delle capre che è sopravvissuta sino ad oggi pur in presenza del completo ribaltamento dei termini della 'questione boschiva'.

Agli inizi degli anni Venti, la Delegazione provinciale di Brescia, per giustificare l'introduzione, mediante proprie circolari, di un bando quasi totale delle capre – che il Governo lombardo veneto dichiarerà illegittimo, reputando sufficiente il restrittivo decreto del Regno Italico del 27 maggio 1811 e contestando all'organo provinciale di aver oltrepassato le proprie attribuzioni nonché di calpestare fondamentali diritti –⁶⁴, riprende tutte le argomentazioni, e persino le espressioni verbali utilizzate dal Gautieri. La Delegazione si lamenta che «a causa delle capre devastatrici» vi è carenza di legname per la produzione del carbone necessario per i forni fusori e le fucine, tanto che «è giocoforza permettere il taglio dei boschi immaturi» e che, a causa della «poca forza» del carbone così ottenuto, la produzione di ferro declina con danno «al commercio e alla sussistenza della numerosa popolazione di montagna». La Delegazione auspica che le capre con «ben maggiore profitto potrebbero convertirsi in pecore che non addentano la legna» e attribuisce all'allevamento caprino un carattere parassitario «tutta l'utilità delle capre deriva dal non costar nulla il loro mantenimento, vivendo a spese altrui». Quanto ai caprai, essa riprende anche in termini più espliciti i giudizi del Gautieri, dipingendoli come elementi antisociali, non solo parassitari, ma anche oziosi, violenti e prevaricatori.

«i capraj nelle montagne circolano notte e giorno, ove a loro più piace, e particolarmente, ove il gradito pascolo invita le capre, la prepotenza feroce di essi fa tacere i guardiaboschi comunali. Si nelle montagne, che nella pianura vi è travaglio sufficiente per procurar mezzo di sussistenza a ciascuno che non voglia essere ozioso come sono tutti i capraj, questa Provincia, anzi in alcune stagioni dell'anno ha bisogno di braccia straniere»⁶⁵.

Le argomentazioni della Delegazione bresciana hanno il pregio della chiarezza; esse consentono di intravedere facilmente, dietro un tenue velo di 'legittimazione' sociale, gli interessi di settori industriali arretrati e poco competitivi alla ricerca di ... capri espiatori per la loro crisi. Essa non perde tempo in disquisizioni sulla funzione protettiva dei boschi, ma va al sodo della questione: i boschi, dal suo punto di vista, devono servire per fornire energia a buon mercato all'industria del ferro, i montanari invece di 'oziare', conducendo al pascolo le capre, dovrebbero fornire braccia salariate (anch'esse a buon mercato) «si nella montagna, che nella pianura».

volta da noi. Ma se Minerva non mi proteggesse con l'egida sua e se Voi col codice in mano non comandate l'esecuzione del paragrafo 499, ed io non sarò ascoltato, Voi spererete indarno di torre il male che vi ho dipinto» (*ibidem*).

⁶⁴ ASM, Agricoltura, p.m. c. 81.

⁶⁵ ASM, Agricoltura, p.m. c. 79.

Nella requisitoria contro le capre della Delegazione bresciana si fa riferimento alla «rovina della val Brembana», dove erano stati concessi dei permessi in deroga al sopracitato Decreto del 9.5.1811.

Contro la non osservanza in val Brembana di tale decreto, si esprime negli stessi anni il Conservatore dei Boschi di Brescia, in una relazione inviata a Milano sulla base di un rapporto dell'Ispettore ai Boschi di Bergamo. Le argomentazioni dell'amministrazione forestale non sono meno pesanti di quelle dei notabili bresciani. Egli invoca «misure radicali» a nulla bastando, a suo dire, le «mezze misure» sino ad allora adottate.

«I capraj ed i loro protettori gridano che sono necessarie per la povertà di quella Valle, ma la povertà è derivata dall'introduzione delle capre, perché diminuiti i boschi, si è sottratto l'impiego solito delle popolazioni nei tagli, carbonizzazione, miniere, forni, fucine, trasporti ... accresciute le capre per la maggior povertà che è succeduta in tal modo l'effetto perpetua la causa, e terminerà la Vallebrembana col diventare un Deserto abitato da soli capraj, e saranno chiuse quelle miniere di ferro ed estinti i forni e le fucine»⁶⁶.

Come si vede anche la buroespartocrazia, evidentemente sensibile al particolare accanimento contro le capre manifestato dagli esponenti dell'*élite* economica, non si preoccupa di nascondere le finalità sociali della loro avversione alle capre; a questi 'paleoforestali' non importa molto dei boschi, se non in quanto risorsa energetica per l'industria. Uno scrittore locale della val di Scalve, dove le miniere di ferro sono rimaste attive sino alla seconda metà del XX secolo, mette a fuoco con molta minor enfasi i termini della questione.

«Il povero accarezza la capra qual nutrice della sua famiglia, qual sua compagna nella foresta e sulle più erme montagne, traendo da essa un salubre economico alimento; ma il possidente la maledice a tutta ragione qual flagello dei boschi. Istruiti esatti confronti tra i vantaggi ed i danni provenienti dalle capre, è indubitabile che i secondi vincano di gran pezza i primi e tanto più nella nostra Valle, atteso l'alto prezzo del carbone»⁶⁷.

Perché tanto accanimento contro le capre nelle province ex-venete? In effetti qui era concentrata l'industria estrattiva lombarda legata alla prima lavorazione del minerale ferroso. Si trattava di un apparato produttivo considerevole⁶⁸, ma la sua crisi era profonda e legata ai richiamati fattori strutturali di arretratezza⁶⁹.

La questione delle capre continua a destare nel periodo del Regno

⁶⁶ *Ibidem*.

⁶⁷ G. GRASSI, op. cit., p. 60.

⁶⁸ Costituito da 200 miniere, 37 altiforni e 266 fucine. Cfr. A. CARERA, op. cit., p. 229.

⁶⁹ Il Carera evidenzia come: «l'estrazione del minerale e la trasformazione in semilavorato siderurgico e in pezzo finito erano talmente arretrate da denunciare l'inadeguatezza dell'intera struttura produttiva, più che strozzature in qualche fase del ciclo». *Ibidem*, p. 228. Vedi nota n. 37.

lombardo-veneto l'attenzione di autorità provinciali, amministrazioni comunali e dell'amministrazione forestale, a testimonianza della rilevanza socio-economica della questione. In un rapporto del Delegato provinciale di Bergamo alla Congregazione centrale, in merito a ricorsi contro il pascolo abusivo e il «soverchio numero» delle capre in Valle Camonica – durante il Regno lombardo-veneto parte della provincia di Bergamo –, non si manca di far osservare come da parte della Deputazione provinciale, nei limiti delle proprie attribuzioni, si fossero attuate tutte le disposizioni per reprimere il pascolo abusivo delle capre nei luoghi comunali.

«In alcuni distretti della val Brembana le disposizioni dello scrivente produssero non pochi salutari effetti, ma in altri distretti e, segnatamente nella Valle Camonica, ove le inveterate consuetudini e gli abusi di simil genere più generalmente radicati oppongono maggiore difficoltà di attivazione di serie discipline, si ottennero risultanze poco o nulla corrispondenti al desiderio»⁷⁰.

È interessante notare come il Delegato provinciale individui nella questione un problema di ordine pubblico. Si auspica che le amministrazioni locali collaborino ad una politica restrittiva dell'allevamento caprino temperata dal «concedere eccezionalmente 1 o 2 capre e sotto opportune cautele», previo vaglio delle «situazioni delle singole famiglie». Queste 'concessioni' paternalistiche erano suggerite da

«imponenti motivi di convenienza non potendosi agevolmente prevedere fino a quali eccessi possa giungere lo spirito di malcontento di quelle rozze e povere popolazioni ove con tutto il rigore e sull'istante si mandasse ad effetto un generale ed assoluto bando alle capre»⁷¹.

Per il potere politico-amministrativo le considerazioni di opportunità politica valgono a smussare i toni della 'guerra alle capre', anche se la limitatezza delle concessioni non era certo tale da favorire una politica del consenso. I termini complessivi dello scontro sociale vanno, però, compresi anche tenendo conto del potere reale che andava assumendo, a scapito degli organi elettivi territoriali – ma, in prospettiva anche delle autorità politiche centrali –, la burocrazia forestale (II.RR. Ispettorati Boschivi). La nascente tecnoburocrazia forestale, cui le ambiguità della politica apparivano già incomprensibili, non mancava di fare sentire la propria opinione a proposito dell'atteggiamento 'prudente' degli organi politici. Nei confronti della Delegazione provinciale di Bergamo, il Conservatore de' Boschi di Brescia, di cui abbiamo già avuto modo di conoscere la personale interpretazione 'sociale' della questione e gli

⁷⁰ ASM, Agricoltura, p.m. c. 81.

⁷¹ *Ibidem*.

equanimi giudizi sui caprai, in un rapporto all'I.R. Direzione Demanio e Boschi «sopra ordinazioni fra loro diverse della Delegazione Provinciale di Bergamo in punto delle capre del 7.7.1820», si esprime nei seguenti termini:

«ciò che più mi duole è il comprendere quanto sia dilatato lo spirito di funesta tolleranza delle capre in una Provincia ricca di miniere, e lacerata da più di trentamila [capre]»⁷².

Le autorità centrali continuarono a mantenere un atteggiamento prudente che è bene espresso nella relazione di accompagnamento ad un progetto – destinato a rimanere tale – di una nuova regolamentazione di tutta la materia del pascolo caprino elaborato, nel 1817, della Direzione generale Demanio e Boschi. La considerazione di fondo è che «un bando assoluto di questo animale sarebbe fatale a molte Popolazioni, ed all'interesse dello Stato»⁷³.

La tesi sostenuta dai rappresentanti più radicali degli interessi delle classi dominanti è che la capra fosse al tempo stesso effetto e causa della miseria; eliminando le capre si sarebbe rotto il circolo vizioso della 'poltroneria' e dell'immoralità, a vantaggio delle stesse comunità. In queste forme di legittimazione delle politiche sulla gestione agro-silvo-pastorale, non è difficile scorgere un intreccio con i nuovi orientamenti della questione dell'assistenza pubblica che emergevano dopo la fine dell'*ancien régime* e il venir meno degli ammortizzatori sociali che lo caratterizzavano⁷⁴ e che echeggiavano l'ideologia delle *New poor law* inglesi (con le famigerate *workhouses*)⁷⁵. I nuovi orientamenti assistenziali in Lombardia avevano avuto già dei precedenti nel periodo Giuseppino, con le case di reclusione e trattamenti spietati per i poveri 'validi'⁷⁶. La nuova politica socioassistenziale, basata sul controllo statale delle istituzioni assistenziali, su un intervento caritativo 'selettivo' e sull'approccio reclusivo e poliziesco al problema della 'mendicità', fu estesa durante il periodo napoleonico alla terre ex-venete. Dal momento, però, che la miseria diffusa nelle comunità di montagna – e di collina – non rappresentava un'espressione di marginalità sociale, ma la conseguenza di un processo

⁷² *Ibidem*.

⁷³ ASM, Agricoltura, p.m. c. 79.

⁷⁴ E. BRESSAN, «La Lombardia veneta», in G. RUMI (a cura di), *La formazione della Lombardia contemporanea*, Milano/Roma-Bari, 1998, pp. 15-58.

⁷⁵ R.G. FUCHS, «Beneficenza privata e assistenza pubblica», in AM. BARBAGLI, D.I. KERTZER (cura di), *Storia della famiglia in Europa. Il lungo Ottocento*, Roma-Bari, 2002, pp. 232-283.

⁷⁶ Due grida del 1784 prevedevano il bando entro 15 giorni dei «forestieri oziosi e vagabondi» pena pubblica fustigazione ed espulsione, mentre per i «poveri nazionali» sorpresi a mendicare era previsto l'arresto e la carcerazione per tre giorni a pane e acqua e quindi il rilascio con diffida di dedicarsi al lavoro; in caso di recidiva la detenzione per più lunghi periodi nella casa di forza di Pizzighettone (C. CAPRA, *La Lombardia austriaca nell'età delle riforme*, Torino, 1987, pp. 393-395).

di pauperizzazione diffusa, le misure adottate si rivelarono inutili⁷⁷. Lo stesso Gautieri, al fine di spiegare le motivazioni socioeconomiche della persistenza e dell'aumento dell'allevamento caprino, elencava una serie di cause della 'misericordia', ponendo alla base del fenomeno l'aumento della pressione fiscale che, proprietari e affittuari, cercavano di scaricare almeno in parte, sui contadini:

«mentre, però il proprietario o l'affittuario col diminuire il lusso poté modestamente vivere, il contadino dovette lottare ben spesso colla miseria tanto più che a) la beneficenza pubblica aveva in moltissimi comuni cessato di farsi sentire sopra l'indigente, b) che gl'influssi celesti furono in questi anni assai frequenti e distruttivi, c) che il prezzo di tutte le derrate era cresciuto straordinariamente, d) che la licenza e la moda aveva generalizzato anche fra il popolo dei bisogni altre volte sconosciuti, e) che la coscrizione aveva rapito molte braccia che sostenevano la vecchiazza»⁷⁸.

Non a caso Gautieri deve ricordare che queste condizioni sociali indussero alcune comunità a 'rimangiarsi' il bando alle capre⁷⁹. Il Governo lombardo-veneto non si discostò sostanzialmente dalla politica assistenziale napoleonica, né per quanto riguarda il regime di tassazione che per i 'bandi della mendicizia', che vennero reiterati diverse volte, ma si limitò ad introdurre alcuni ammortizzatori sociali sotto forma di lavori pubblici modestamente retribuiti⁸⁰. La stessa concessione di 1-2 capre alle famiglie 'miserabili' rientrava del resto in questa politica.

Il centro dello scontro sociale e del processo di proletarianizzazione e disgregazione delle comunità era, però, quello della proprietà e della gestione dei beni comunali. L'estensione delle superfici in proprietà privata dei contadini di montagna che già ai tempi del catasto teresiano era estremamente limitata⁸¹, nel corso del XIX secolo si polverizzò ulteriormente, assegnando ai beni comunali e agli usi civici un ruolo ancora più importante nelle strategie di sopravvivenza⁸². Già escluse dalle dispo-

⁷⁷ La Prefettura di Bergamo intendeva aprire case di lavoro ovunque e, nel 1810, vennero interrogate le municipalità circa la presenza di mendicanti. Ne furono segnalati molto pochi, dal momento che «Il problema non era legato a una vera marginalità sociale, quanto alla fine, per così dire, degli ammortizzatori della società tradizionale. I sindaci non a caso notavano come non vi fossero, in molti casi, mendicanti ma famiglie intere 'semiquestanti' e 'ridotte alla vera miseria', nell'impossibilità di sostenere l'onere della tassa personale ... Testimonianze del genere provenivano in particolare dalla montagna, una realtà che di lì a poco sarebbe stata colpita dalla carestia del 1811». E. BRESSAN., op.cit., p. 33.

⁷⁸ GAU, pp. 269-274.

⁷⁹ Gautieri cita Berbenno in Valtellina nel 1807. (GAU, p. 268).

⁸⁰ Cfr. M. MERIGGI, *Il Regno Lombardo-Veneto*, 1987, p. 201.

⁸¹ Vedi nota n. 47.

⁸² Gli agricoltori della Valtellina o dell'alto Bergamasco in Lombardia, così come quelli del Bellunese e dell'alto Udinese e Vicentino in Veneto «erano padroni di poche pertiche (1a

sizioni di epoca teresiana, le alienazioni dei beni dei comuni di montagna divennero oggetto di alienazione forzata con la Sovrana risoluzione del 1839 che, per quanto oggetto di fortissima resistenza, contribuì a favorire l'erosione delle proprietà comunali dalle quali i comunisti ricavano il legname per riscaldarsi e, attraverso il pascolo delle capre, preziose fonti alimentari⁸³. Le capre senza pascoli comunali non potevano essere mantenute e i pascoli, specie quelli più magri e cespugliati, senza le capre erano a loro volta in gran parte inutili. Suonava pertanto beffarda la risposta fornita nel 1820 dall'Ispettore ai boschi alla comunità di Cittiglio, in Valcuvia, che, negando l'autorizzazione all'utilizzo dei pascoli comunali

per pertica metrica = 1/10 di ettaro) di terreno sterilissimo, che solo a prezzo di grandi stenti riusciva(no) a fecondare, così da ricavarne un magro raccolto di cereali, di castagne e una modesta quantità di vino»; «vivevano in villaggi di case di pietra, vecchie e cadenti, dalle strade strette ed ingombre di immondizie. Si nutrivano quasi esclusivamente di legumi, castagne, patate e latte; solo i più agiati potevano comprare la polenta di granturco». La sopravvivenza fisica di questi proprietari 'immaginarî' era legata all'esistenza della vecchia tradizione dell'uso collettivo dei beni comunali (legnatico, pascolo, ecc.) riservato ai 'comunisti', vale a dire ai residenti nel comune *ab antiquo*; tale bene primario era diventato, nel corso degli ultimi tempi, tanto più necessario quanto più la proprietà si veniva ulteriormente frazionando. Nel Bergamasco, ad esempio, intorno al 1820, con una popolazione di circa 300.000 abitanti, si avevano 59.507 ditte censuarie (ovvero intestazioni di proprietà); nel 1844, cresciuta del 20% la popolazione, il numero degli estimati era salito del 21%. Nella provincia di Brescia, nel giro di 12 anni (1838-1850), aumentando la popolazione dell'8%, la suddivisione della proprietà si era accresciuta del 21%, ed analoghe percentuali di crescita del numero dei proprietari (particellari) si erano avute in Valtellina negli stessi anni. M. MERIGGI, op. cit., pp. 191-192 [Le citazioni e i dati sono tratti da F. DELLA PERUTA, *Le campagne lombarde nel Risorgimento*, ora in *id.*, *Democrazia e socialismo nel Risorgimento*, Roma, 1973, pp. 38-42].

⁸³ «La sovrana patente del 1839, che prescriveva l'alienazione dei beni comunali [...] provocò in questa realtà di marginalità economica un improvviso elemento di accelerazione di una crisi che era già ampiamente latente. Ricca di quella tensione individualistica che anche in molti altri terreni stava modificando il profilo della vita sociale del paese, la legge del 1839, se puntualmente applicata, avrebbe sortito l'effetto di cancellare di colpo la presenza della piccola proprietà contadina dalle uniche zone in cui essa era concretamente diffusa. Ma i tempi di attuazione della prescrizione furono assai lunghi e dilatati; tanto in Lombardia, quanto in Veneto, i tentativi governativi di procedere d'ufficio alla vendita dei beni comunali, vista la recalcitrante resistenza dei convocati dominati dai comunisti, furono solcati da sommosse, ribellioni e fatti di sangue che scoraggiarono l'autorità dal proseguire con insistenza sulla strada intrapresa. Ma è tuttavia chiaro che sulla base delle dinamiche sopra descritte (ulteriore frazionamento della proprietà e obbligo di cessione dei beni comunali) si stava instaurando, soprattutto a partire dagli anni '30, una dinamica inevitabilmente destinata a disgregare le strutture di riproduzione di quella misera microazienda contadina montana che, priva di un reale significato economico, era però 'affettivamente' percepita dai suoi intestatari come l'elemento centrale di identificazione e di ancoraggio sociale. Si veniva così delineando un processo di ulteriore e definitiva proletarianizzazione degli abitanti delle montagne. Le terre sulle quali essi facevano pascolare le capre o dalle quali traevano la legna per riscaldarsi finivano infatti man mano in proprietà di speculatori che le acquisivano per spogliarle di legname. La dissoluzione delle forme arcaiche di sussistenza non era che il necessario presupposto per quell'espropriazione dei mezzi di produzione che avrebbe fatto dei comunisti montani (che già erano soliti emigrare in determinate stagioni dell'anno) un ulteriore corposo tassello nella massa dei marginali e degli sbandati che veniva in buona parte ad ingrossare le fila nelle città». *Ibidem*, pp. 192-193.

da parte delle capre, aggiungeva: «quando non sono spinte sui pascoli comunali se ne può tenere a casa propria quante pare»⁸⁴.

Non meraviglia, in questo contesto, la tenace resistenza alle disposizioni che impedivano il pascolo delle capre, e a quelle che tendevano alla privatizzazione dei terreni di proprietà comunale. Il pascolo abusivo assumeva le forme di una resistenza sociale di massa⁸⁵, presupponendo, in analogia con il furto campestre e alla palese violazione delle norme sulla raccolta di materiali nel bosco⁸⁶, forme di solidarietà e di resistenza passiva collettive – il ‘muro di silenzio’ nei confronti dei rappresentanti dello stato a protezione dei membri del villaggio –, che possono essere interpretate, analogamente al contrabbando, come una forma di sfida e di vaga resistenza politica⁸⁷ che si manterrà anche nei regimi post-unitari.

Intanto, però, la tutela dei boschi e la polizia forestale tendono ad essere sottratte al controllo dei Comuni. Il Delegato provinciale di Bergamo, nella succitata relazione, lamentava la mancata adesione delle adunanze comunali ad un piano di regolamento forestale concepito dall’I. R. Ispettorato boschivo, piano che comprendeva l’attuazione di squadriglie di Guardie boschive al servizio ‘sociale’ di più comuni e «altre norme dirette a render più positiva ed efficace la pratica custodia e la disciplina della tutela forestale», dato che «soltanto coll’attuare collettivamente il piano medesimo si sarebbe potuto togliere radicalmente l’abuso della moltiplicazione delle capre».

L’impiego delle squadriglie trovava una giustificazione ‘tecnica’: le Guardie boschive dei singoli comuni – normalmente ve n’era una sola – infatti, non avrebbero potuto intervenire da sole per bloccare e sequestrare le capre ‘in gran numero’. In realtà, impiegando Guardie di altri comuni, si desiderava vincere la scarsa propensione di quelle locali ad intervenire contro gli abitanti del comune – se non altro per timore di

⁸⁴ ASM, *Agricoltura*, p.m., c. 82.

⁸⁵ «Vi erano anche dei divieti connessi con il tipo di bestiame portato al pascolo. In base ad essi, capitava che le capre, insieme qualche volta alle pecore, fossero escluse dai terreni comunali in modo assoluto o per determinati periodi dell’anno. Ma queste norme non erano molto rispettate. Il pascolo abusivo delle capre sui fondi comunali, nonostante i divieti, era una realtà continuamente sottolineata dalle deputazioni censuarie del distretto di Piazza (*ibidem*). Ma altrove non ci si poneva neppure il problema. Le capre avevano la possibilità di usufruire dei diritti di pascolo al pari degli altri bestiami». A. MOIOLI, *I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell’Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (Province di Bergamo, Brescia e Cremona)*, in «Rivista di Storia dell’Agricoltura», 18 (1978), pp. 15-70, p. 21.

⁸⁶ «Il furto campestre del resto assumeva i contorni del fenomeno di insubordinazione di massa». (M. MERIGGI, p. 202); «i comunisti in gran parte poveri corrono insieme nei boschi comunali ad estirpar il brugo, gli sterpi e le radici ... invece di accusatori e testimoni si trovano dei difensori e dei complici» (M. GIOIA, op. cit., p. 14).

⁸⁷ H.G. ROSENBERG, *Un mondo negoziato. Tre secoli di trasformazioni in una comunità alpina del Queyras*, Roma/San Michele all’Adige (Tn), 2000, p. 167.

rappresaglie –⁸⁸ e a sottrarre operatività ai comuni tutt'ora condizionati dai Convocati generali⁸⁹. Essi, ovviamente, non erano certo intenzionati a ledere duramente gli interessi di una parte considerevole delle loro comunità. In ogni caso, gradualmente, con le 'squadriglie', si tendeva a passare ad un sistema di polizia forestale centralizzato; esse, infatti, erano comandate da personale degli I.R. Ispettorati forestali. È significativo che ancora negli anni Cinquanta del XX secolo, le guardie forestali fossero ancora indicate in val Tartano (Valtellina di Morbegno) con il termine *squadrii* e che questa figura rappresentasse nell'immaginario contadino la prima forma di personificazione dello stato, prima dei carabinieri e dei giudici.

«Lo Stato era considerato un qualcosa di ostile, una minaccia sempre incombente con le tasse, col *squadrii* (guardiaboschi), coi carabinieri, i giudici e la naja»⁹⁰.

Un esempio significativo di 'strategia di resistenza' è quello che si verifica nel 1840 a Cusino, in val Cavargna, la più alpestre delle valli comasche e una delle più interessate al fenomeno del contrabbando. Esso è indicativo dell'innalzamento del livello dello scontro sull'uso delle risorse dei comuni perché se, da una parte, lo stato mette in campo strumenti repressivi inediti, dall'altra la risposta delle comunità locali assume i contorni di una resistenza collettiva, in grado di sfruttare abilmente gli strumenti istituzionali e giuridici⁹¹.

⁸⁸ Già precedentemente il Gioia, (M. GIOIA, op. cit., p. 14) aveva maliziosamente osservato a proposito delle trasgressioni ai regolamenti forestali e della pratica del pascolo abusivo che «È naturale che i campari, i cursori o gli agenti comunali lascino dormire questi ordini, giacché la multa, in cui sono interessati, non può riscuotersi sopra persone poverissime».

⁸⁹ Erano così denominate le assemblee di tutti gli estimati, ossia titolari di una sia pur piccola proprietà immobiliare. Già il Gautieri aveva individuato uno dei fattori della resistenza ai provvedimenti anti-capre nell'interesse diffuso e omogeneo per tale allevamento delle comunità dove esso era più praticato «Varj comuni sono abitati più da caprai che da altra gente; in altri i più possenti sono i caprai [intende i caprai professionisti che praticavano la transumanza]: come potevasi dunque sperare che vi si eseguissero le leggi contro le capre, senza diminuire il numero de' capraj e senza togliere loro gran parte dell'influsso sulle deliberazioni del comune? Bisognava almeno che il sindaco e il segretario non avessero a mantener capre, e che qualunque ne avesse intervenir non potesse alle discussioni sulle imposte da mettersi sulle capre e sulle restrizioni loro, ec. ma ciò non era previsto [infatti per il 'conflitto di interessi' bisognava aspettare !]. Coll'aver pertanto tollerato le capre, aumentassi il numero de' caprai, e si perpetuò la possanza loro» (GAU, op. cit., p. 274). I comuni con agguerriti 'gruppi di pressione' pro capre erano spesso anche quelli più 'discosti dal centro' secondo l'espressione di Gauteri che ad essa attribuiva una parte delle ragioni del fatto che le norme emanate dalle autorità centrali venissero disattese; tra i siti più lontani dall'occhio e dal braccio del potere vengono citati Carona e Branzi in alta Valbrembana (qui, però, data la presenza delle miniere di ferro, vi erano i due partiti pro e contro le capre), Zone, in val Trompia, unico comune della valle dove erano ammesse in quanto 'appartato', la Valtaleggio, la Valvigezzo, il Bormiese, Ponte di Legno e, fuori dalla Lombardia, il Feltrino, il Cadore e la Carnia. *Ibidem*.

⁹⁰ G. BIANCHINI, *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Sondrio, 1985, p. 75.

⁹¹ «Il 25 maggio un 'sotto-capo', tal Vigliani, scortato da 5 Guardie Boschive, sorprende,

L'abolizione dei diritti consuetudinari comportava una profonda rivoluzione nell'economia di sussistenza delle popolazioni alpine. Nella prima metà del XIX secolo sopravvivevano ancora, almeno nelle aree più periferiche, le consuetudini di una società contadina che era stata fortemente orientata alla pastorizia e che non conosceva forti differenziazioni sociali. Esse prevedevano, in determinate stagioni, il diritto di *traso*, ossia il libero pascolo del bestiame sui fondi privati. Va osservato che, da questo punto di vista, le normative locali erano molto differenziate, sia sotto il profilo della gratuità o meno dell'uso dei pascoli e dei boschi comunali, che delle limitazioni al loro uso da parte dei comunisti⁹². In alcuni comuni era persino consentito il pascolo delle capre nei boschi privati, evidentemente in contrasto con le disposizioni governative⁹³.

L'acuta tensione sociale che si registrava nelle terre lombarde del Regno lombardo-veneto trovava riscontro anche nel Canton Ticino, caratterizzato da una realtà socioeconomia del tutto simile a quella delle province lombarde del Regno lombardo-veneto⁹⁴. Anche qui le disposizioni legislative rimangono lettera morta.

nel bosco comunale di Tagliate, 55 capre che vi si trovavano al pascolo abusivamente e le fa condurre al caseggiato dell'Alpe Lugone. Nel trambusto che ne segue accorrono, tra gli altri, due deputati comunali: tali Vische e Guerra. I deputati chiesero che le capre fossero consegnate a loro e si resero garanti con un'obbligazione pari al valore delle capre sequestrate, equivalente a L. milanese 275. Il Vischi 'dichiarò che la custode delle capre invenzionate era certa donna sornomata Nina, dovea essere facile il rinvenirla per poi avere dalla medesima le notizie dei proprietari delle invenzionate capre'. In seguito i deputati dichiararono che le capre, ritornate 'a piacere' alle case dei proprietari, furono da questi ultimi vendute o 'mangiate'. Fu parimenti impossibile 'per quanto avevano indagato' individuare la 'Nina' e così 'essendo ignoti i contravventori, ne scorgendo come possano venire scoperti' la Pretura di Menaggio, aveva deliberato 'non potersi ulteriormente procedere nell'inquisizione'. L'Ispettore dei Boschi reclamò contro la Pretura, ma senza esito». (ASM, agricoltura p.m. c. 82). Nell'episodio di Cusino (una vera beffa agli apparati periferici della burocrazia), l'intervento dei deputati comunali e la cortina di silenzio elevata contro le 'indagini', testimoniano di una solidarietà organizzata, che assume i contorni di una resistenza sociale in grado di ricorrere a strategie 's sofisticate' che sfruttano le regole istituzionali e giuridiche. Un quadro ben diverso da quello di un'opposizione sorda, individualista e violenta da parte dei 'rozzi' montanari. L'ineffabile Gautieri, ad ogni buon conto, aveva elencato la «compassione dei magistrati per i poveri capraj» tra le cause della permanenza delle capre (op. cit., p. 273).

⁹² L'utilizzo dei boschi per il pascolo, il legnatico, la raccolta di foglie e fieno selvatico era di solito gratuito nelle valli bergamasche, mentre in quelle bresciane, con l'eccezione di Edolo, si doveva pagare una tassa d'uso così come per i pascoli. In generale nel Bresciano, la destinazione dei boschi alla vendita e all'affitto limitava l'esercizio degli usi civici. Il pascolo non era consentito nei tre-quattro anni successivi al taglio. Nei boschi privati era rara la libertà di pascolo (A. MOIOLI, op. cit., 1978, pp. 22-23).

⁹³ Nelle valli bergamasche, in alcune località, anche i pascoli privati erano aperti all'uso collettivo, talvolta di sole pecore e capre, fra l'autunno e la primavera, *ibidem*, p. 21.

⁹⁴ «Il rapporto conflittuale fra allevatori di capre e autorità preposte alla salvaguardia della ricchezza forestale [...] dovette ravvivarsi con evidenza verso la metà del diciannovesimo secolo; la necessità di ricostituire la foresta alpina, degradata dall'incuria e dai tagli selvaggi, e di ristabilire la sua funzione protettiva rese allora di drammatica attualità la ricerca di una soluzione definitiva all'annoso e divenuto insopportabile problema del vago pascolo

«Già nel 1806 la legge cantonale ticinese sul pascolo del bestiame, ribadita nel 1845 da quella sul riscatto del diritto di pascolo e di altre servitù reali, pose in atto a tutela dei fondi coltivati l'abolizione senza indennizzazione e il conseguente divieto assoluto della cosiddetta trasa generale, che comportava il pascolo consuetudinario sui fondi altrui coltivati a prato, campo, vite o gelsi; come molte altre misure equivalenti, anche questa dovette rimanere spesso lettera morta»⁹⁵.

Nella prima metà del XIX secolo, oltre alla formazione di un embrione di Polizia forestale, emanazione delle autorità dello stato centrale, assistiamo anche ad un crescente ruolo burocratico amministrativo dell'amministrazione forestale, cui sono demandate sempre più competenze 'tecniche' in merito alla regolamentazione del pascolo sui fondi comunali. È questa una delle conseguenze del passaggio alla sfera del diritto pubblico delle proprietà comunitarie trasferite ai comuni con la soppressione napoleonica delle vicinie, che invece sopravvissero nel Canton Ticino. Il parere vincolante della burocrazia forestale non è richiesto dall'autorità governativa solo per concedere deroghe alla legge forestale del 1811, ma gli stessi comuni ricorrono ora preventivamente all'Ispettore boschivo per la redazione dei regolamenti comunali sul pascolo. È il caso di Curiglia, che affidò all'I.R. Ispettore boschivo la compilazione di un regolamento del pascolo delle capre, poi adottato da quel Convocato⁹⁶. Il funzionario in questione fornì indicazioni molto precise; venne chiaramente fissata la mercede del capraio e posta a suo carico la responsabilità di eventuali infrazioni delle «discipline che gli vengono ingiunte nel portare le capre al pascolo e nel caso non denunziasse le capre proterve e facili a sbandarsi» prevedendo una multa di 10 centesimi per capo per ogni capra sorpresa nei beni comunali⁹⁷.

Numerosi esempi relativi ad altre località lombarde mettono in evidenza come le modeste concessioni al pascolo delle capre sui beni comunali dovessero essere lungamente negoziate con una burocrazia che poteva ormai trattare da una posizione di forza⁹⁸. Il pascolo era limi-

caprino», così riassunto da Karl Kaszhofer in un rapporto del 1847 all'indirizzo del Consiglio di Stato ticinese: «la vaga pastura ormai è degenerata in un sordido egoismo della più ributtante ingiustizia. Le capre smozzicano, divorano il novellame delle foreste, devastano giardini, vigneti, gelsi, selve». MOR, p. 37.

⁹⁵ *Ibidem*, p. 35.

⁹⁶ ASM, Agricoltura, p.m., c. 82.

⁹⁷ *Ibidem*. Dopo poco meno di un secolo il Serpieri nell'ambito dell'indagine sui pascoli della provincia di Como, edita nel 1907, rilevava il carattere disordinato dell'esercizio del pascolo in val Veddasca; osservava, al sommo del disappunto, proprio a proposito dei pascoli di Curiglia (Va), come «la massima parte delle capre non è nemmeno custodita». IPACo, p. 231.

⁹⁸ Indicativa della politica restrittiva nei confronti dell'allevamento caprino, mantenuta dal Regno Lombardo-Veneto tendente ad evitare un 'divieto assoluto' per motivi di ordine pubblico, ma determinata a concedere concessioni molto limitate alle prescrizioni dell'art. 35 del Decreto 27 maggio 1811, è la negoziazione intercorsa nel 1825 tra la Delegazione

tato ai terreni incolti, dove fosse stato giudicato dall'Ispettore boschivo 'innocuo' e, spesso, con l'obbligo della custodia da parte di un pastore⁹⁹. Venivano concesse 1-2 capre per famiglia, ma solo a quelle 'miserabili' o 'assolutamente miserabili'¹⁰⁰. Questa limitazione del 'privilegio' di mantenere le capre ad un segmento della comunità – con quanto ne consegue in termini dell'innescio di meccanismi di invidia/disprezzo –, non poteva non risultare senza conseguenze sul piano dell'elaborazione dei pregiudizi sulla capra e i suoi prodotti.

Verso la fine del periodo lombardo-veneto nel grande affresco su "La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia", del 1853, Stefano Jacini dedica solo poche righe di considerazioni paternalistiche all'allevamento caprino, in linea con i ben noti *leit motiv* e non mancando di registrare la «resistenza ai regolamenti amministrativi ispirati dal pubblico interesse»¹⁰¹. Da parte sua il Cantù, nella sua "Grande Illustrazione

Comunale di Sormano (villaggio della Vallassina nel Triangolo lariano) e l'Imperial Regio Ispettore ai boschi di Lecco. La Delegazione inizialmente finge di ignorare le normative vigenti «Si riteneva che fosse concesso spingere le capre ai pascoli comunali in un determinato numero», ma alla risposta dell'Ispettore ai boschi che «non esiste alcuna località dove potea permettersi il pascolo delle capre», chiede il «privilegio della deroga» al Decreto del 1811 «considerato che non tutti possono tenere bovini» e limitatamente ad un determinato numero di capre di pascolare «innocualmente» in determinate località. La Delegazione individuò 13 famiglie povere cui concedere «con opportune tutele» di mandare una capra al pascolo su terreni comunali in località «vestite di soli spini e ginestre per cui non avvi a temer danno». La proposta ottenne finalmente il nulla osta dell'autorità forestale (ASM, Agricoltura, p.m., c. 83).

⁹⁹ Ancora negli anni '50 del XX secolo a Caslino d'Erba, il pascolo delle capre era effettuato tra maggio e ottobre sotto la custodia di un pastore «per non pagare le multe». Testimonianza di Gesuino Osvaldi, Caslino d'Erba.

¹⁰⁰ A Vercana (nell'alto Lario occidentale), la Delegazione comunale nel 1838 concede di mantenere 2 capre e 1 allievo per famiglia; a Blessagno in val d'Intelvi, nel 1826, la richiesta di deroga è accolta consentendo alle sole 'famiglie miserabili' di tenere una capra e un allievo; a Breglia (Co) nel 1823 «Si permette alle povere famiglie di Breglia non aventi bestie bovine, di tener due capre da pascolarsi in luogo che sarà destinato» (l'I.R. Ispettore ai boschi pone, però come esplicita condizione che siano «guidate da un pastore»); a Brenta Val Cuvia (Va), nel 1809 è concessa 1 capra per famiglia (per un totale di 80 capi); a Costa (fraz. Gargnano del Garda) venne consentita 1 capra alle 'famiglie miserabili'; a Collio, in val Trompia, nel 1836, vennero concesse 36 capre «ripartite tra le famiglie assolutamente miserabili»; qui e nella località di Irma, sita nella stessa valle, i comuni dovevano provvedere affinché in appositi verbali fossero indicate le località nelle quali potessero «innocualmente pascolare le capre» e il loro numero, garantendo inoltre la custodia mediante pagamento da parte dei proprietari di L. 1 per ogni capo per le relative spese. (ASM, Agricoltura, p.m., c. 81, 82, 83).

¹⁰¹ «Il danno enorme che esse recano nelle piantagioni è talmente riconosciuto da tutti che non val la pena dimostrarlo. Se fosse possibile contenerle sugli erti scogli dove esse sole hanno il privilegio di utilizzare le magre erbe, si potrebbero riguardare come un beneficio; ma i guasti che cagionano superano di gran lunga il profitto che se ne può ricavare. Sono da compatirsi alcune povere famiglie di montanari che, traendo da questi animali il principale sostentamento, resistono ai regolamenti amministrativi ispirati dal pubblico interesse. Ma è da sperarsi che più che nei più coercitivi provvedimenti valgano per indurvi a rinunciarvi le ammonizioni di chi può influire su quegli animi rozzi, e l'esempio delle vallate da cui furono bandite e dove anche i più recalcitranti ora ne plaudono la scomparsa». S. JACINI,

del Lombardo Veneto", lamenta riferendosi alla provincia di Bergamo – che allora comprendeva anche la Vallecamonica –, come:

«Vi spesseggiano ancora le capre, a malgrado tutti i divieti; frode agevolata dai pascoli comunali che si mantengono nei luoghi montuosi, specialmente di Edolo, Clusone, Piazza»¹⁰².

1.5. *La questione forestale nel secondo Ottocento – Scienza e apparati dello stato in campo*

Tra XVIII e XIX secolo lo scontro per le risorse aveva avuto un carattere direttamente socioeconomico, con lo Stato in posizione di sostegno agli interessi capitalistici, ma mantenendo un ruolo di mediazione legato alle preoccupazioni per l'ordine pubblico'. I termini del conflitto si modificarono profondamente dopo la metà del secolo. Nel frattempo, vecchie e obsolete miniere e forni fusori erano stati chiusi e lo sviluppo industriale si rivolgeva ad altre fonti energetiche, mentre il ferro sostituiva in molti usi il legname. Il problema dei boschi diventò allora quello della mitigazione dei danni dei precedenti disboscamenti e della sottrazione, quanto più possibile, delle risorse forestali all'incuria' e alle 'pratiche dissennate' delle comunità, il tutto in nome dell'interesse generale e della protezione idrogeologica. Lo stato in prima persona, attraverso i suoi apparati tecnici e repressivi, diveniva il protagonista di un confronto fondamentalmente politico. L'attacco alle comunità, ai diritti consuetudinari, al controllo sulle loro risorse, aveva bisogno, però, di nuove forme di legittimazione ideologica. Ad esse provvidero coloro che contribuirono ad una rappresentazione dei contadini alpini, quali «sudici, ignoranti, amici del loro campanile soltanto [...] segregati dal mondo civile»¹⁰³, ignorando i processi politici ed economici che avevano costretto le comunità alpine a ripiegare su strategie di precaria sopravvivenza¹⁰⁴, strategie che ora venivano anch'esse messe in discussione sotto la spinta della modernizzazione. Su queste premesse si inseriva la serrata critica alla gestione contadina del territorio, mossa, in nome dell'oggettiva 'scientifica', da parte della buroesptocrazia agricola e forestale¹⁰⁵, con lo scopo di dimostrare l'irrazionalità dei sistemi agro-silvo-pastorali

La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia. Studi economici di Stefano Jacini (a cura di F. DELLA PERUTA), Milano, 1996, (ed. orig. 1854), p. 119.

¹⁰² C. CANTÙ (a cura di), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, Milano, 1858, p. 816.

¹⁰³ A. MARIANI, *Geografia economica e sociale dell'Italia*, Milano, 1910, p. 433.

¹⁰⁴ Cfr. P. GUICHONNET, *Storia e civilizzazione delle Alpi*, Vol. I, Milano, 1986, p. 250 ss. per gli aspetti economici e commerciali della 'richiusura' delle Alpi dopo il XVI secolo e il cap. VII, in particolare pp. 289-292, per gli aspetti politici.

¹⁰⁵ Ora appartenenti a corpi professionali, a differenza degli aristocratici 'dilettanti di agricoltura' del XVIII secolo.

tradizionali. Il richiamo alla classica 'polemica' forestale, che si sviluppò in Francia alla metà del XIX secolo, è importante per l'influenza che essa esercitò anche in Italia. L'ingegner Surell, un amministratore forestale, nel 1841, con la sua pubblicazione *Etude sur les torrents des Hautes-Alpes*, elabora la teoria del disboscamento provocato dagli incendi e dal pascolo eccessivo, quali fattori determinanti dell'erosione e della torrenzialità.

[Lo studio di Surell] «divenne la bibbia dell'Amministrazione forestale dipartimentale. Quello studio fornì le argomentazioni per sottrarre ai montanari la gestione delle foreste provando come gli usi comunitativi di pascolare le greggi nelle foreste, oltre al taglio e alla pulizia dei boschi, avessero favorito un incremento delle alluvioni che nei due secoli precedenti avevano eroso grandi aree delle foreste delle Hautes-Alpes»¹⁰⁶.

Le tesi di Surell ebbero notevole risonanza e, dopo il 1860, vennero fatte proprie da illustri geografi e forestali¹⁰⁷. La loro confutazione da parte di diversi studiosi, che misero in evidenza come la minor copertura dei versanti mediterraneo e meridionale delle Alpi rispetto a quello settentrionale fossero da mettere in relazione a condizioni di suolo e di clima, non impedì che esse godessero nel corso del XIX secolo di grande credito, costituendo un esempio paradigmatico dell'uso politico della scienza¹⁰⁸. Va anche osservato che le posizioni del 'forestalismo alla Surell' permangono tutt'oggi nell'impronta ideologica di tanta letteratura forestale e botanica, che imputa alle 'dissennate pratiche' di gestione agro-silvo-pastorale delle comunità – comprese quelle a Nord della catena – e alla loro avidità nel voler ricavare profitti dalla vendita del legname, le cause del disboscamento¹⁰⁹. La Rosenberg, nel suo classico lavoro sul Queyras, ha colto con parole di grande efficacia i termini politici e sociologici della questione che, nelle Alpi francesi, assunse il carattere della militarizzazione del territorio e dello spopolamento forzato¹¹⁰.

¹⁰⁶ H. ROSENBERG, op. cit., p. 119-120.

¹⁰⁷ P. GUICHONNET, op. cit., p. 59.

¹⁰⁸ Per una discussione della neutralizzazione della vita politica e della democrazia da parte delle scienze cfr. B. LATOUR, *Politiche della natura. Per una democrazia delle scienze*, Milano, 2000. L'autore inquadra la politicizzazione delle scienze che rende impossibile la vita politica in un contesto epistemologico di 'suddivisione dei poteri' tra una sfera 'naturale' ed una 'sociale', che consente alla scienza di godere di una forma indiscutibile di autorità, che atterrebbe alle cose stesse, per intervenire, a nome del 'mondo muto', nella sfera politica.

¹⁰⁹ Per esempio H. REISIGL, R. KELLER, *Guida al bosco in montagna. Alberi, arbusti e vegetazione del sottobosco*, Bologna, 1995, pp. 12-13.

¹¹⁰ «Visto l'interesse dello Stato nei confronti del patrimonio forestale, conveniva giudicare inadeguata la gestione contadina del territorio. Terreni a pascolo, terre incolte, brughiere e tutti quei terreni che i contadini consideravano pascoli potevano essere considerate come aree da riforestare e da proteggere dalla 'devastazione' delle greggi di pecore. Eserciti di guardie forestali invasero i villaggi per le loro campagne contro l'allevamento ovino. Ai contadini fu impedito di portare al pascolo le pecore e, talvolta, anche le mucche, nei soliti alpeggi. Negli anni Quaranta diminuì il numero delle greggi negli alti villaggi alpini e i contadini furono privati di uno dei loro principali strumenti di acquisizione di denaro e



Ciò che avvenne in Francia si verificò, in tempi molto più diluiti e con conseguenze meno drammatiche – in termini di emigrazione forzata e spopolamento –, anche nelle Alpi italiane, dove l'apparato dello stato centralizzato si costituì più tardi, ma interessò anche il paese meno centralista delle Alpi: la Svizzera. Qui il 'forestalismo scientifico', con i suoi connotati autoritari, determinò l'introduzione di significative limitazioni all'autonomia cantonale e comunale, creando uno spazio per l'applicazione coercitiva di misure centralistiche 'federali'. In queste misure rientrarono l'eliminazione totale delle capre da diverse località d'oltralpe, ma anche severi 'giri di vite' nel Canton Ticino, sino a giungere, nel Novecento, a forme di esproprio delle capre in alcune località¹¹¹.

Il risultato delle politiche anti-capre, però, dipese, a parità di pressione coercitiva, dalle condizioni sociali ed economiche locali, fortemente

di partecipazione al mercato. Nel suo rapporto del 1841 un sottoprefetto del Brianzone non notava come la regolamentazione sull'uso delle foreste provocasse una crisi di sussistenza dovuta alla rapida diminuzione delle dimensioni delle greggi ... La legislazione forestale non fu d'impedimento ai contadini soltanto nelle loro operazioni produttive e mercantili; fu una minaccia anche per le loro finanze. Gli agenti forestali avevano il potere, che spesso usarono, di comminare multe per importi incredibilmente alti». H.G. ROSENBERG., op. cit., p. 119-120.

¹¹¹ A livello cantonale venne introdotto per le capre il divieto assoluto di pascolo non sorvegliato, l'obbligo di assunzione da parte delle municipalità di caprai stipendiati, venne promosso il riscatto di servitù di pascolo, furono stabilite per le capre sanzioni pari a cinque volte tanto quelle previste per le altre specie di bestiame minuto. Per tenere lontane le capre dai boschi vennero realizzate recinzioni (in alcuni casi imponenti 'muraglie cinesi' in pietra a secco) e in alcuni casi venne localmente imposta la soppressione integrale dei greggi caprini mediante una forma particolare di esproprio, sia pure con indennizzo ai proprietari. A Campo Vallemaggia la realizzazione di una piantagione di protezione comportò la 'preventiva' soppressione delle capre con un decreto federale del 1934. «Le misure adottate conobbero alterne fortune e, complessivamente limitato successo; le tensioni conflittuali, punteggiate da continui e accesi contrasti fra divieti e trasgressioni, fra imposizioni delle autorità centrali e resistenze delle comunità locali ... non possono dirsi tuttora definitivamente risolte». MOR, p. 38.

8. Un contadino conduce al pascolo le sue capre. Alpi lombarde, inizi del XX secolo.

9. Capraio nel centro di Milano, anni Venti del XX secolo.

influenzate, a loro volta, da quelle climatiche e orografiche. Dove le condizioni erano più favorevoli allo sviluppo della selvicoltura intensiva l'allevamento caprino iniziò a declinare già nel XIX secolo. Lo stesso avvenne dove le risorse prative consentivano lo sviluppo di allevamenti bovini da latte¹¹²; in altri casi le condizioni agronomiche e di mercato determinarono un deciso spostamento di interesse dal pastoralismo alla vitivinicoltura, come in alcune aree del Trentino¹¹³.

Nell'area alpina centro-occidentale, invece, all'allevamento bovino su piccolissima scala restò frequentemente affiancato l'allevamento ovicaprino in funzione di autoconsumo e di integrazione di reddito. Qui, anzi, si conobbe, a dispetto delle regolamentazioni sempre più restrittive e invadenti, una pressione a favore dell'aumento delle capre. Le determinanti vanno individuate nell'aumento demografico, in quello della pressione fiscale – che incentivava ad ampliare la produzione di capretti per la vendita – e nella stessa progressiva sottrazione della disponibilità delle risorse silvopastorali. Puntavano in quest'ultima direzione la legislazione adottata dal Regno d'Italia in materia di soppressione di usi civici, vincoli forestali, rimboschimenti, vendita forzata delle 'terre incolte' – tra cui venivano inclusi anche i pascoli alpini –, l'obbligo per i comuni di adottare il sistema di affitto con asta pubblica per la concessione dei pascoli comunali¹¹⁴. Tutti questi provvedimenti spingevano ad utilizzare maggiormente quelle superfici che rimanevano 'libere' e che, data la loro natura impervia, non potevano che essere utilizzate dalle capre, in forma legale o abusiva. In occasione del censimento del bestiame del 1881 il relatore per la provincia di Bergamo mise in evidenza tale situazione:

¹¹² Verso la fine del XIX e ancor più nel XX secolo in paesi come l'Austria si conobbe una straordinaria e inedita diffusione delle tecniche di selvicoltura con conifere a rapida produzione (W. BÄTZING, op. cit., p. 132) che decretò l'incompatibilità dei sistemi agropastorali polivalenti e una decisa specializzazione 'obbligata', basata sulla convivenza tra praticoltura-allevamento bovino da latte da una parte, e selvicoltura intensiva dall'altra, che le normative restrittive non fecero che rispecchiare. La nuova selvicoltura 'scientifica' di scuola germanica, si basava su una rigida separazione tra i popolamenti coetanei di conifere, governati con il taglio a raso, e il pascolo (incompatibile con questo tipo di gestione forestale). Bisognerà aspettare la seconda metà del XX secolo per una revisione critica di questi principi forestali sulla base degli evidenti impatti ecologici negativi rispetto al mantenimento dei boschi di latifoglie e a sistemi più 'naturali' di governo delle fustaie di conifere.

¹¹³ C. BATTISTI, «Noterelle statistiche sul bestiame da pascolo, le malghe, le latterie e l'industria dei latticini nel Trentino», in *Boschi e pascoli del Trentino: Cesare Battisti studioso della sua terra*, Osservatorio sull'ambiente, Trento, 1997 (ed. or. 1904). Mentre il numero degli ovini in Trentino diminuì costantemente e drammaticamente dalla metà del XIX secolo agli inizi del XX in relazione alle condizioni sempre più difficili di esercizio della transumanza verso la valle dell'Adige e la pianura lombardo-veneta (da 111 mila capi del 1850 a soli 26 mila nel 1910), il numero dei bovini si mantenne costante e quello delle capre scese da 56 mila capi del 1850 a 31 mila del 1890, per risalire a 38 mila nel 1910). C. BATTISTI, op. cit., 1915, p. 110.

¹¹⁴ M. CORTI, op. cit., 2004, pp. 104-107.

«Il grido di guerra, che da molti e molti anni si elevò contro la specie caprina, non sortì alcun effetto, ed i 14053 capi, che esistono in questa nostra provincia e che rappresentano gli interessi di ben 4600 proprietari, ci avvertono che in questa crociata il terreno sarà conteso palmo a palmo ne è da attendersi diversamente»¹¹⁵.

In termini analoghi si esprimeva il relatore per la provincia di Sondrio, che esponeva in modo analitico le ragioni dell'utilità della capra e della tenace resistenza del contadino valtellinese e valchiavennasco alle norme che tendevano a limitarne l'allevamento¹¹⁶, concludendo che:

«Da ciò deriva la tenacità colla quale si resista dal contadino, ad onta che debba sottoporsi a gravi tasse, ed obbedire a prescrizioni minute e tassative nell'allevamento della capra che forma non di rado il principale sostentamento dei suoi bambini»¹¹⁷.

¹¹⁵ «Ben è vero che il suo morso riesce esiziale ai giovani germogli degli arbusti, ma questi non guadagnano neppure dal morso di pecore e di vacche. Piuttosto, tenendo presente il fatto, che la capra arditamente si arrampica a cogliere il cibo su balze e precipizii, ai quali non osano avvicinarsi né vacche né pecore e che si pasce di erbe da queste rifiutate creando così un profitto, che altrimenti andrebbe perduto, rendono incerti nel giudicare, se possa riuscire più vantaggioso il distruggerla, di quello che modificarne l'allevamento e regolarne così il pascolo, che i temuti danni abbiano a scemare od a scomparire». Cfr. CB1881, Relazioni provinciali, Bergamo (relatore Angelo Mazzi), p. xxxviii.

¹¹⁶ «[La capra] riesce ancor di minor carico [a paragone della pecora] l'alimento da darsi, consistente nello sbracamento di secchi fogliami o da virgulti a bella posta raccolti e messi in serbo, e nei residui del fieno [dei bovini]; nella stagione estiva e cioè dalla primavera a tutto l'autunno le capre si lasciano all'aperto pascolo man mano che la neve si ritira, e nei luoghi più ripidi e scoscesi dove neppure l'uomo può giungere, salvo però alla sera e al mattino che sono chiamate dal pastore della mandra per mungere il latte che si raduna in generale con quello di vacca per confezionare burro, formaggio e ricotta. In generale puossi dire che la capra è bestia che in proporzione del capitale occorrente per l'acquisto, dà il maggior profitto; ed infatti, posto il prezzo medio di acquisto di una capra in autunno a L. 16 si ha il reddito di L. 4 nel valore del capretto e L. 10 circa nel fitto corrispondente per la stagione estiva in corrispettivo del frutto ricavabile, e quindi pur calcolando in L. 2 le spese di custodia sempre molto esigue e compensabili col valore del latte ritraibile nelle altre stagioni, si ha un profitto molto superiore al cinquanta per cento del valore della bestia». CB1881, Relazione provinciale Sondrio, relatore dott. Giovanni Guicciardi, p. xxxiv. «Oltre a fieno e paglia, un'importante risorsa foraggera era costituita dalla *föia di cavri*, fogliame di diverse essenze, soprattutto di latifoglie e di vite, somministrato allo stato verde in particolare nel periodo di slattamento dei capretti, ma anche conservato in fasci di fronde posti a seccare all'ombra nei solai arieggiati di stalle ed abitazioni, per poter essere utilizzato durante l'inverno: *d'autiün, che gh'è sù emò la föia in di piaant, sa taiava giò i rami, i favan sù i fassitt. Pö i metévan lá a secà e d'invernu, d'agai lá ai cavri, i a mangian, quand al fiöca, che gh'ann famm*, in autunno quando le piante hanno ancora le foglie, si tagliavano i rami, ne facevano fasci. Poi li ponevano a seccare e d'inverno a darli alle capre, li mangiano, quando nevica, che hanno fame (alta Valle di Muggio). In un contratto ottocentesco stipulato a Soazza e regolante la concessione per il taglio del bosco, ci si preoccupa di salvaguardare le piante private destinate a fornire tale foraggio: 'del bosco sopra indicato e venduto restano riservate le piante di roveri particolari esistenti nel monte intorno al prato, che sono ora capolate [capitozzate] e che servono pella foglia delle capre', MOR, p. 24. L'uso della capitozzatura delle piante di Frassino per alimentare le vacche da latte è ancora oggi praticato sui 'monti' (maggenghi) del Lario intelvese durante il periodo autunnale (osservazioni personali).

¹¹⁷ CB1881, Relazione per la provincia di Sondrio, p. xxxiv.

L'aumento dell'allevamento bovino, nella seconda metà del XIX secolo¹¹⁸, fu possibile grazie allo sviluppo della coltivazione delle patate e alla possibilità di acquistare farina di mais dal mercato¹¹⁹ in forza di uno scambio con il burro¹²⁰. In questo modo le superfici a seminativi furono in gran parte convertite a prato, indispensabile per costituire le scorte di fieno per i bovini durante l'inverno. La conversione dalla capra al bovino, fortemente incoraggiata dalle autorità governative, però, non fu sempre conseguenza o premessa di un maggiore benessere. L'osservazione vale, in particolare, per le realtà locali dove le condizioni ambientali erano del tutto sfavorevoli per l'allevamento bovino, come nelle valli dirupate del Lario occidentale¹²¹ e del Locarnese. Qui venne estesa la pratica del taglio del fieno selvatico¹²², che spingeva molto spesso giovani donne su pendii rocciosi inaccessibili agli animali, con la conseguenza di frequenti e gravi incidenti¹²³. Nelle relazioni redatte nell'ambito dell'Indagine

¹¹⁸ Solo in Trentino la popolazione bovina, restò stazionaria, circostanza, però, compensata dallo sviluppo delle coltivazioni legnose specializzate.

¹¹⁹ Le capre, come già osservato, sono i grado di utilizzare i materiali vegetali più disparati, circostanza che limita molto il periodo di stabulazione invernale e la necessità di disporre durante tale periodo di foraggi conservati 'convenzionali' (fieno).

¹²⁰ Il prodotto più 'mercantile' e spesso l'unico esitato sul mercato dai piccoli allevatori di vacche da latte ancora alla metà del XX secolo, come indicato da varie testimonianze raccolte in Trentino da P.R. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARBINI, op. cit.

¹²¹ Le osservazioni dello Scalcini circa il carico di alpi pascolive 'impossibili' per le vacche da latte, quali quelle del comune di Livo, sono a tal proposito quanto mai eloquenti: «Quasi tutte hanno configurazione identica: una stazione bassa ... dove il pascolo si riduce al letto incassato del torrente, fra i macigni, ed ai primi tratti delle sponde ripide, cespugliate o miseramente boscate ad ontano alpino e faggio, spesso franose: poi una o, più frequentemente, due stazioni alte ... negli alti bacini di formazione delle due valli principali e dei loro confluenti; bacini qualche volta ... aspri e pericolosi; sempre poi ridotti ad un ammasso di macigni, ad un susseguirsi di gande, ad un affiorare continuo di roccia ... qui l'estensione supplisce, almeno in parte, alla scarsa produzione degli spiazzi erbosi che si aprono qua e là tra le gande Fra le stazioni alte e le stazioni basse, si estendono ripidissime pendici rocciose e, spesso dei veri salti di roccia, a transito faticoso e pericoloso ... A rendere poco migliorabili queste alpi, concorre anche la loro distanza dai paesi ... ed i sentieri ... sono di un'asperità tale da rendere talora difficili anche i trasporti a dorso di mulo ... tutte le alpi mancano di ricoveri per il bestiame e dispongono di qualche spelonca a secco, di qualche grotta naturale». (IPACo, pp. 113-114). Eppure accanto alle capre, «ottime utilizzatrici delle estesissime zone rocciose, inaccessibili ai bovini» (*ibidem*, p. 118) «in tali condizioni erano caricate su 8 alpi ben 240 vacche da latte (contro 765 capre)» (*ibidem*, p. 102).

¹²² Con riferimento alle alpi di Livo (v. nota precedente), lo Scalcini osservava (*ivi*, p. 119): «Comune in queste alpi è la raccolta del fieno selvaggio». Per l'intensificazione dell'utilizzo del fieno selvatico a fine XIX secolo cfr. M. CORTI, op. cit., 2004. Va anche segnalato come la pratica del taglio del fieno selvatico si protrasse sino alla prima metà del XX secolo e che, a dimostrazione dell'estrema necessità che spingeva i falciatori, oltre alla fatica e ai rischi, essi erano anche tenuti a versare una tassa al comune che, almeno in alcuni casi, rappresentava insieme alle tasse di pascolo, la principale fonte di entrata (vari documenti dell'Archivio comunale di Brumano, B9).

¹²³ Nell'inventario degli ex voto nel Ticino è impressionante la frequenza delle cadute in montagna legate al taglio del fieno selvatico (A. GAGGIONI, G. POZZI (a cura di), *Inventario dell'ex voto dipinto nel Ticino*, op. cit.).



10. Contadina con la capra. Area piemontese, inizi del XX secolo. Le capre rappresentavano nella società tradizionale il principale mezzo di sostentamento di donne sole che, grazie a esse, potevano godere di una certa autosufficienza alimentare.

sui pascoli alpini della provincia di Como', all'inizio del Novecento, lo Scalcini non mancava di osservare come i rigidi criteri di applicazione della legislazione forestale, che non tenevano conto della realtà locale, risultassero perniciosi per l'alpicoltura comasca. Egli, trattando della valle di Livo nell'alto Lario occidentale, registrò – nel linguaggio compassato del tecnico – a proposito della presenza delle capre sulle alpi pascolive, che la «diminuzione progressiva del loro numero, dovuta alla ben nota lotta dichiarata contro di esse ... dà luogo a vive lamentele»¹²⁴. Anche Cesare Battisti, in un altro contesto politico, nel commentare la crisi della zootecnia trentina della seconda metà del XIX secolo, osservava che «l'applicazione, spesso poco opportuna, delle leggi forestali che non si seppero conciliare con gli interessi agricoli»¹²⁵.

L'aspetto sociale più importante della 'lotta alle capre' consistette, però, nella modificazione sul sistema alimentare. Le restrizioni all'allevamento caprino, infatti, comportarono un peggioramento degli apporti proteici e vitaminici in relazione al ruolo svolto dalle carni, dal latte e dai latticini caprini nell'ambito del regime alimentare dei montanari (vedi oltre 2.). La dimensione sociale del problema venne colta anche dalle classi dirigenti, come emerge nell'ambito dell'«Inchiesta agraria Jacini» che, inizialmente concepita dallo stesso Jacini in funzione dei problemi della produzione, era stata estesa a quella della «classe agricola e principalmente i lavoratori della terra», come sostenuto da Agostino Bertani in nome della nuova 'sensibilità sociale' di alcuni settori della borghesia¹²⁶. Lo stesso Jacini, da 'statista', a differenza del 'tecnico' di quasi trent'anni

¹²⁴ IPACo, p. 118.

¹²⁵ C. BATTISTI, op. cit., 1915, p. 111.

¹²⁶ G. NENCI, «Introduzione», in S. JACINI, *I risultati delle inchieste agrarie*, Torino, 1976, p. XIV.

prima, dedica maggiore attenzione al problema, sia pure da un punto di vista paternalistico:

«la questione è presto risolta quando la si considera da lontano: ma, esaminata; sui luoghi, diventa una questione gravissima che assume un carattere sociale»¹²⁷.

Ben diverso il parere dei 'tecnici', come dimostra la relazione monografica su uno dei circondari con più forte presenza caprina: la Vallecamonica. A legittimazione dell'auspicio di un 'bando totale', come sempre motivato dai 'danni alla vegetazione'¹²⁸, il relatore rigetta

¹²⁷ IAJ, *La regione delle montagne*, pp. 22-23. «Ma delle capre, la maggior parte rimane tutto l'anno nella regione alpina ed è posseduta dai contadini della montagna, specialmente dai più poveri, che ne hanno quattro, otto e sino a quindici capi per ciascuna famiglia. La capra, che forma l'incubo, lo spauracchio, dei selvicoltori, e non a torto, è un grazioso animale che pur rappresenta un certo valore; essa si arrampica con sicurezza sulle più scoscese rocce, penetra e si aggira, come fosse, in casa sua, in mezzo ai più squalidi dirupi alpini, utilizzando virgulti ed erbacce che qualunque altro quadrupede sdegnerebbe; nell'inverno gli strami, che ad altro bestiame non possono servire che di lettiera, sono per lei un cibo ghiotto; il suo latte ha sapore selvatico, ma butirroso; la carne e la pelle del capretto sono molto stimate. Sfortunatamente la sua naturale ingordigia spinge la capra ad afferrare coi suoi denti incisivi e laceratori i getti e le cortecce tenere delle piantagioni novelle che trova sul suo passaggio, nel recarsi nei luoghi che sembrano per lei predestinati; il danno che suole recare alla giovane vegetazione degli arbusti della foresta è tale che, per l'utile generale, fu da molti progettato di proibirne l'allevamento, ritenendosi che il passivo per quanto essa manomette, sia superiore di assai all'attivo per quanto è atta a produrre. Ma, se dal punto di vista dell'interesse generale, la tesi può, essere sostenuta, e se da quello dell'economia forestale non è neppure discutibile, tanto è evidente, così però non la intendono i montanari più poveri, i cui mezzi di sostentamento sono in gran parte dono della capra. Ed infatti, mentre essa loro costa presso che niente, porge loro copia di alimento col latte, che in quantità corrisponde a un quinto di quello d'una vacca comune, e con cui si fanno piccoli caci goduti dalla famiglia come companatico alla polenta, senza contare il capretto che procaccia 3 o 4 lire. Insomma, la questione è presto risolta quando la si considera da lontano: ma, esaminata sui luoghi, diventa una questione gravissima che assume un carattere sociale. Con una rigorosa sorveglianza boschiva è possibile diminuire il danno che recano le capre; il numero di esse sembrami potrebbe essere ridotto, se il comune proibisse alle famiglie meno povere di allevarne; ma il divieto assoluto di tenerne potrebbe essere un rimedio apportatore di mali maggiori» (*ibidem*).

¹²⁸ «In qualunque regione progredita, la capra, si ritiene per animale nocivo, e l'allevamento va sempre restringendosi: nel circondario di Breno invece, le capre che sono in numero di oltre 14.000 si considerano con benevolenza siccome sostegno del povero. "Con una ventina di capre", notano alcuni, "una povera famigliola, che non ha case né fondi che non esercita alcun mestiere, e che non è atta al lavoro, può campare alla meglio: senza quelle sarebbe ridotta all'assoluta indigenza". Sia pure! ma se il comune, in cui esistesse una simile famiglia, imponesse ai cittadini una tassa, col cui ammontare, sovvenisse ai bisogni di quella famiglia, e mettesse poi al bando quelle capre; ne avrebbe scapito o guadagno? Abbiamo pur quelle capre pascolato sopra aride balze per quattro o cinque mesi dell'estate, è un fatto però che negli altri sette o otto mesi dell'anno, discese sulle colline o al piano, a pascolo libero e vagante, esse, sfrondano i nocciuoli, i piccoli salici, la tamarici, le tenere betulle gli aceri campestri ed insomma tutti gli arboscelli dei quali, quando non trovano più frondi, rodono e guastano anche la corteccia, sicché moltissimi periscono, ed i pochi che sopravvivono vegetano stentatamente. Durante le devastazioni, arrecate dalle capre che cosa fanno, i caprari? Da ogni pianta recidono coi loro ronci i rami fronzuti, cui per soverchia altezza da terra non giunge il dente delle capre, li fanno appassire all'ombra e

i consueti toni commiserativi¹²⁹ e riprende la polemica sociale di inizio secolo contro l'oziosità dei caprai dediti al 'ladroneggio senza limiti' e assegnando alla 'lotta alle capre' una funzione di risanamento morale, oltre che di difesa della proprietà.

«Né possono dirsi veramente miserabili le famiglie de' caprai e meritevoli di compassione chè pur troppo invece l'apparente miseria è quasi sempre il risultato dell'essere avversi ad ogni fatica, incalliti nella poltroneria, rozzi ed immorali. Col sopprimere le capre, insomma non solamente si gioverebbe alla condizioni dell'agricoltura, della selvicoltura e della pastorizia ma, si contribuirebbe anche al miglioramento delle condizioni morali della popolazione, ed a quelle della sicurezza della proprietà, col fare scomparire, anche il ceto dei caprai; ceto che, dedito dapprima unicamente ai furti campestri, a poco a poco si abbandona, poi al ladroneggio in genere e senza limiti»¹³⁰.

Il peso di queste opinioni 'tecniche' non deve essere sottovalutato, perché gradualmente, in modo che diventerà sempre più palese nel Novecento, la buroespertocrazia forestale assunse un carattere autoreferenziale, condizionando profondamente il processo di formazione delle normative e l'orientamento della politica forestale stessa. Al di là di queste posizioni 'tecniche', orientate alla 'crociata' contro le capre, nell'ambito politico non mancarono, accanto alle posizioni paternalistiche, anche lucide denunce dell'egoismo di classe che ispirava la politica sui boschi e sulle capre. L'uomo politico valtellinese Luigi Credaro, che, non a caso, ebbe come interlocutore delle sue polemiche l'Ispettore forestale provinciale di Sondrio, cavalier Fanchiotti, denunciò lucidamente come, alla base della politica forestale dello stato e delle sua modalità di applicazione da parte del Comitato forestale provinciale, vi fosse l'interesse dello strato dei maggiori proprietari¹³¹. Questi ultimi sostenevano l'estensione del

li ripongono poi onde pascere il loro gregge nel dicembre, nel gennaio ed in febbraio; ed in tal modo, col sussidio, di una minima, quantità di fieno, raggiungono la primavera: ed allora incomincia una nuova serie di danni col guastar che fanno la capre le prime gemme degli arbusti ritardandone così o rendendone più stentata la vegetazione. Evidentemente il mantener le capre con tale sistema costa assai poco al capraio, ma immensamente al pubblico ed ai privati, per gli incalcolabili danni che ne derivano». IAJ, Relazione sul Circondario di Breno, p. 292.

¹²⁹ «Ma siccome la parte maggiore delle capre è "sparsa fra famiglie povere, che non hanno fondi propri", così avviene che facendole pascolare sui fondi altrui, si arreca a questi molti danni». IAJ, Relazione sul Circondario di Salò, p. 419.

¹³⁰ IAJ, Relazione sul Circondario di Breno, p. 292.

¹³¹ Attraverso le alienazioni dei beni comunali, le confische dei beni ecclesiastici (operate in epoca napoleonica, ma anche dal Regno d'Italia) e la più generale dinamica economia che interessava la società del tempo, si venne ampliando la differenziazione sociale tra 'micro-proprietari' interessati all'utilizzo diretto dei beni comunali nell'ambito dell'economia di sussistenza, e 'grossi' proprietari, introducendo un nuovo elemento di conflittualità nel contrasto tra boschi e pastorizia.

bosco a spese del pascolo comunale – che serviva alle famiglie contadine – quale mezzo per aumentare le entrate dei comuni mediante la vendita del legname e ridurre corrispondentemente le imposte comunali da essi versate¹³². Come per il passato, nell'ambito dei margini di discrezionalità, peraltro sempre più ristretti dei comuni, le scelte in materia di gestione dei beni silvopastorali erano influenzate dalla composizione sociale della popolazione. Laddove una significativa quota di famiglie possedeva ancora le capre, ed era fortemente interessata a mantenerle, la modesta tassa di pascolo riscossa dal comune rappresentava un cespite attivo importante del magro bilancio di quelle amministrazioni, e induceva i comuni ad aggirare i provvedimenti anti-capre¹³³. Altrove, dove i pascoli comunali vennero banditi, l'allevamento della capra si ridusse a condizioni di assoluta marginalità, limitandone l'esercizio a povere 'donnicciole', quale alternativa al 'ricovero di mendicità'.

«Le capre invece isolate ad una ad una od al più a due, nelle vicinanze dei paesi o dei coltivati, vengono condotte al pascolo a mano, lungo le siepi ed i cigli delle strade, poscia ricondotte nelle stalle ove loro si dà un po' di fieno del più scadente»¹³⁴.

Talvolta, lo scontro in seno alle comunità tra i portatori di opposti interessi in relazione all'allevamento caprino, degenerò in disordini che richiesero l'intervento della forza pubblica e il decisivo intervento delle autorità – ovviamente ai danni delle capre e dei loro proprietari – per imporre la 'pacificazione'¹³⁵. La disparità di situazioni locali si riflette

¹³² L. CREDARO, «La lotta fra la pastorizia e il rimboschimento in Valtellina. Risposta aperta al cav. C. Fanchiotti», in N. CREDARO PORTA, A. COLOMBO (a cura di), *Luigi Credaro: il coraggio dell'impegno*, Atti del convegno, Istituto sondriese per la storia della resistenza e dell'età contemporanea, Sondrio, 2001, p. 115.

¹³³ «La capra ... forma quindi l'unica risorsa di molte famiglie povere, e allevata in grande costituisce una vera fonte di ricchezza pei caprai, che ne manipolano il latte e ne trafficano la carne, mentre il comune, con una tenuissima imposta annua su ciascun capo a titolo di licenza di pascolo, fa fronte a quasi tutte le spese e chiude i suoi bilanci con avanzi attivi», IAJ, Relazione sul Circondario di Lecco, p. 331.

¹³⁴ CB1881, Relazione sulla provincia di Brescia del dott. Giuseppe Ugonotti, p. lxxv.

¹³⁵ «In tutti i tempi, Caslino aveva avuto abbondanza di capre fino a possederne oltre 250. Affidate ad un pubblico pastore venivano condotte giornalmente al pascolo, chiamate allo spuntar dell'alba col suono del corno. Il pastore che riceveva venti soldi milanesi al giorno e a cena veniva ospitato a turno presso le famiglie del paese, non poteva far altro che limitarsi a custodire il gregge senza poter impedire i danni che venivano arrecati ai boschi e alle selve di Caslino, già in decadenza nel 1721, in confronto ad una statistica del 1600. Varie volte in anni diversi, furono impartiti ordini per limitare il numero delle capre, ma il provvedimento non raggiunse lo scopo. Nel secolo scorso alcuni amministratori pensarono alla possibilità di abolire i pascoli e divulgarono il motto di 'abbasso le corna'. Ma il popolo, per non privarsi di una momentanea ed effimera fonte di guadagno, insorse gridando 'in alto le corna'. Ne nacque così un'acerrima lotta che vide il paese scisso in due partiti avversi, cui presero parte anche donne e ragazzi. Sfociarono una sequela di odi e vendette. A por fine a tale stato di cose, il Sindaco fu costretto a chiedere l'intervento di un piccolo reparto militare, che arrestò e deportò a Lecco i più scalmanati agitatori. La questione venne allora

nelle statistiche sulla presenza delle capre nei diversi distretti montani della Lombardia. In quelli alpini di Breno (Vallecamonica) e Sondrio (Valtellina e Valchiavenna) il rapporto medio capre/proprietari è superiore a 4, mentre in quelli prealpini e pedemontani di Varese e Brescia, in relazione alla minore estensione dei pascoli, ma anche ad una maggiore presenza di boschi cedui e coltivazioni e ad un'applicazione più efficace delle normative di legge, esso risultava al di sotto delle 2 capre per proprietario.

Censimento del bestiame 1881 – Distretti montani della Lombardia

Distretto	Proprietari	Capre	Capre/ proprietari	Distretto	Proprietari	Capre	Capre/ proprietari
Como	3597	10401	2,89	Clusone	1916	5399	2,82
Lecco	1516	4100	2,70	Breno	3801	16022	4,22
Varese	1925	3698	1,92	Brescia	3329	6014	1,81
Sondrio	7315	31063	4,25	Salò	4017	8963	2,23
Bergamo	2457	7780	3,17	Totale	29873	93440	3,10

Fonte: CB1881

Il rapporto tra le comunità locali e i poteri governativi in materia di risorse silvopastorali era comunque influenzato dal contesto istituzionale. In Svizzera, dove, come visto, si erano andati affermando orientamenti forestalisti autoritari e fortemente ostili alle capre, le istituzioni locali, politiche e comunitative erano, però, ancora in grado di rintuzzare efficacemente le spinte governative. Nel 1908 il tentativo delle autorità cantonali ticinesi di uniformare le norme delle diverse comunità rurali in materia di restrizioni dell'allevamento e del pascolo caprino, si scontrò contro il voto popolare nel referendum promosso dalle corporazioni patriziali, eredi delle antiche vicinie¹³⁶.

1.6. Il Novecento – La capra termometro di profonde e rapide trasformazioni sociali

L'esame dei dati statistici relativi alla consistenza del patrimonio zootecnico caprino tra XIX e XX secolo, certamente più attendibili di quelli del passato¹³⁷, mostra che la crescita del patrimonio caprino in

definita da qual tribunale, con l'obbligo di abolizione del libero pascolo che ridiede a Caslino un'atmosfera di ritornata serenità e di più tranquillo lavoro» (F. ISACCHI, *Caslino d'Erba e la sua storia*, Milano, 1957, pp. 78-79).

¹³⁶ MAR, p. 33.

¹³⁷ Più di ogni altro l'allevamento caprino a carattere fortemente rurale e famigliare sfugge a precise rilevazioni censuarie, tranne che in circostanze di stringenti esigenze di carattere fiscale o sanitario. I criteri adottati nelle indagini non sono per di più omogenei nel tempo, fatto che non consente di confrontare con un elevato grado di affidabilità anche le serie storiche dello stesso ISTAT. Va segnalato a tale proposito che i dati forniti dalle ASL, per le stesse epoche di censimento, risultano sistematicamente più elevati.

11. Contadina dell'Alto Lario occidentale in costume dei *Cech*. Sullo sfondo i tipici maggenghi lariani, inizi del XX secolo.



alcune aree si è arrestata alla fine del XIX secolo, ma, nel complesso, solo nei primi 10-20 anni del XX secolo.

Le leggi forestali post-unitarie ebbero certamente un ruolo nella diminuzione del patrimonio caprino, ma fu con la loro più scrupolosa applicazione da parte di un corpo centralizzato e militarizzato – la Milizia nazionale forestale creata dal regime fascista –¹³⁸ e, soprattutto, con l'onerosa ‘tassa speciale sugli animali caprini’, introdotta con il Regio decreto legge del 16 gennaio 1927¹³⁹ che, negli anni Trenta, si ebbe un vero e proprio crollo dell'allevamento caprino. Le motivazioni per l'introduzione della tassa erano quelle già emerse nel XIX secolo:

«Ritenuta la necessità urgente ed assoluta di salvaguardare il patrimonio boschivo nazionale riducendo l'allevamento delle capre particolarmente dannoso al patrimonio stesso»¹⁴⁰.

Il provvedimento poteva apparire meno drastico delle innumerevoli ‘grida’ che si erano succedute tra il XVII e il XIX con il fine di introdurre il ‘bando delle capre’. In realtà, colpendo gli animali che anche ‘occasionalmente’ pascolavano in boschi o zone cespugliate, peraltro autorizzate

¹³⁸ Il regime dedicò particolare impegno al settore forestale; all'azione repressiva della Milizia trovava corrispondenza anche quella di propaganda, svolta dal Comitato forestale nazionale creato nel 1928 e che ebbe come primo presidente un ‘forestale fascista’ del peso del fratello minore del Duce, Arnaldo Mussolini. Arnaldo, oltre a promuovere il culto dell'albero e varie iniziative promozionali, intervenne anche politicamente presso il fratello per tutelare il forte ruolo assunto dalla Milizia forestale.

¹³⁹ Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 14 febbraio 1927 e applicato mediante regolamento approvato con Regio D.L. del 12 agosto 1927 (G.U. del 29 settembre 1927).

¹⁴⁰ Echeggiano in questo preambolo, certamente non a caso, considerate le affinità ideologiche, i toni ferventi dei governi rivoluzionari filofrancesi a cavallo tra XVIII e XIX secolo, che si prefiggevano di prendere di petto la questione nel nome dell'‘interesse nazionale’.



12. Capre provenienti dalle vallate alpine durante la transumanza primaverile nella bassa Lombardia, inizi del XX secolo.

dal Comitato forestale, il provvedimento interessava la stragrande maggioranza delle capre allevate in montagna. I montanari erano fortemente dissuasi dal mantenere un numero di capi superiore alla stretta necessità dell'autoconsumo, in ragione della gravosità e della progressività della tassa¹⁴¹. Al fine di evitare che gli interessati aggirassero il criterio di progressività, ripartendo la proprietà delle capre tra i vari componenti del nucleo familiare, venne introdotto il 'cumulo familiare delle capre'¹⁴². A differenza dell'*ancien régime* e dello stato liberale, negli anni Trenta del XX secolo l'applicazione della tassa sulle capre e delle altre norme restrittive sull'uso delle risorse silvopastorali, fu effettiva ed efficace, perché poggiava sul presupposto di forte grado di controllo sul territorio da parte dei corpi militarizzati dello stato e sulla completa eliminazione dell'autonomia locale¹⁴³. Con queste premesse politiche lo stato moderno, nella sua versione radicale, conseguì una decisiva, per quanto anch'essa temporanea¹⁴⁴, vittoria nella secolare 'guerra alle capre'.

¹⁴¹ L'art. 1 fissava la tassa in ragione di L. 10 (fino a 3 capi), L. 15 (da 3 a 10 capi) e di L. 20 (oltre 10 capi). Questi importi vanno confrontati con quelli delle tasse di pascolo riscosse dai comuni (1-2 L. per capra). Il provento della tassa era devoluto per i tre quarti allo Stato, e solo per un quarto al Comune (art. 2).

¹⁴² *Ibidem*.

¹⁴³ Il Regolamento di attuazione prevedeva (art. 6) che venissero effettuati controlli d'ufficio: «i proprietari o conduttori di stalle e di altri locali ove si detenga il bestiame debbono consentire l'ingresso ai funzionari ed agenti incaricati della vigilanza sull'osservanza della legge e delle disposizioni del presente regolamento e fornire loro le indicazioni che fossero richieste in merito alla appartenenza dei singoli capi di bestiame ivi ritenuti o che vi sono normalmente ritenuti e custoditi». Il provento delle pene pecuniarie era per un quarto devoluto agli 'agenti scopritori' (art. 5 del R.D.L. istitutivo della tassa).

¹⁴⁴ Dal censimento del 1908 a quello del 1930 le capre in Lombardia erano scese da 96.390 a 46.917 (CB1930). Tra il censimento del 1930 e quello del 1960 si dispone solo delle stime

Dopo la ripresa dell'allevamento caprino del periodo bellico e post-bellico – legata al ritorno obbligato a forme di autoconsumo e all'allentamento dei controlli da parte delle autorità centrali –, si ravvivò per almeno un ventennio il contrasto tra politica forestale e allevamento caprino. L'esigenza di riparare i danni dei disboscamenti del periodo bellico, di offrire occasioni di lavoro ai disoccupati nei 'cantieri' di riforestazione e le prospettive – largamente illusorie – dello sviluppo di una selvicoltura da reddito¹⁴⁵, determinarono l'avvio di ampi programmi di rimboschimenti con essenze resinose, attuati anche al di fuori dell'*habitat* di queste specie, spesso senza valutare la convenienza di interventi alternativi di ripristino e miglioramento dei pascoli.

La coincidenza dell'avvio di questi programmi con la ricostituzione del Corpo forestale dello Stato fu causa di una forte conflittualità che ripercorreva anche le forme della sfida all'autorità statale del passato¹⁴⁶. I cambiamenti socio-economici e le trasformazioni culturali che intervennero negli anni successivi, però, modificarono profondamente i termini della questione boschiva – con una riforestazione 'naturale', legata all'abbandono della montagna e alla contrazione delle attività agro-silvo-pastorali – e determinarono, dopo due secoli, l'attenuazione del conflitto tra capre e boschi. Prima ancora delle trasformazioni dell'economia silvo-pastorale, però, erano intervenuti cambiamenti sociali profondi ad incidere sull'aspetto della 'questione sociale' legata all'alle-

degli Ispettorati provinciali all'agricoltura, utilizzate per la compilazione degli Annuari statistici dell'ISTAT; esse indicano, già per il 1941, un recupero a 63.260 capi e, nel dopoguerra (1950), a 95.140.

¹⁴⁵ Le prospettive di reddito erano legate all'elevato prezzo del legname da opera nelle fasi della ricostruzione post-bellica e del boom economico, ma la politica di forestazione era influenzata anche da una cultura selvicolturale d'oltralpe ad orientamento intensivo, che mal si adattava alle condizioni morfologiche e, spesso, anche pedoclimatiche nelle montagne lombarde (diverso, ovviamente, il caso del Trentino, dove comunque i boschi di conifere hanno sottratto grandi superfici al bosco di latifoglie e al pascolo). Molto prima che i popolamenti artificiali di conifere eseguiti con criteri indiscriminati potessero raggiungere la maturità, il loro valore 'in piedi' era divenuto spesso negativo, sia per le conseguenze sulla qualità dei tronchi delle inidonee condizioni ambientali, sia per il crollo dei valori di mercato; ciò ha disincentivato l'applicazione di cure selvicolturali e determinato, con l'abbandono a sé stesse di queste formazioni artificiali, un grave danno in termini ecologici e paesistici.

¹⁴⁶ Anche se queste forme di conflitto non hanno assunto il carattere sanguinoso del confronto tra 'canarini' (Guardia di Finanza) e 'spalloni', anche quello tra Corpo forestale dello Stato e caprai è stato segnato da notevole asprezza almeno sino agli anni '60, ma con prolungamento del fenomeno in alcune zone 'calde', anche sino agli anni '80. Tra le forme del confronto tra allevatori di capre e Polizia forestale figurava l'immissione volontaria di capre all'interno delle aree recintate sottoposte a rimboschimento e l'incendio degli stessi boschi artificiali quale deterrente verso nuovi impianti e quale ritorsione contro le sanzioni amministrative comminate per il pascolo abusivo. Va rilevato che le aree di questo stillicidio di episodi di tensione erano spesso le medesime del contrabbando (Ossola, Alpi comasche, val Chiavenna), caratterizzate dalla maggior presenza (e persistenza) dell'allevamento caprino.

TASSA SPECIALE
sugli
ANIMALI CAPRINI

approvata con R. Decreto-Legge 16 gennaio 1927, n. 100

REGOLAMENTO
per l'applicazione della suddetta tassa

approvato con R. Decreto 12 agosto 1927, n. 1763.

(Pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 febbraio e 29 settembre 1927 - Anno V).

Prezzo Cent. 75

COMO
PREMIATA TIPOGRAFIA EDITRICE OSTINELLI
di CESARE NANI
1927

N. 1059.

CORTI

13. Frontespizio di uno stampato recante il testo della sovrattassa sugli animali caprini del 1927.

vamento caprino. Se, ancora fino all'inizio degli anni Cinquanta, a pochi chilometri da Como, potevano esserci ancora famiglie povere che per la loro sopravvivenza dipendevano in maniera esclusiva dalle capre¹⁴⁷, con l'istituzione delle pensioni di invalidità e vecchiaia per i coltivatori diretti, nel 1956, tale necessità divenne meno impellente anche per gli strati rurali più svantaggiati.

Con l'aumento delle possibilità di occupazione nell'industria, nell'edilizia, nel turismo – sia nell'ambito dello stesso territorio montano che altrove nelle città e in pianura –, le attività pastorali tradizionali vennero in larga misura lasciate in appannaggio agli anziani, mentre, nell'ambito delle sempre più numerose famiglie che potevano disporre di redditi extra-agricoli, il modo di vivere e di abitare tradizionali venivano rapidamente abbandonati, in quanto connotati di uno *status* di inferiorità sociale e culturale. In tal modo, anche le attività precedentemente svolte dai minori e dalle donne nell'ambito dell'autoconsumo della piccola produzione, vennero rapidamente abbandonate. La nuova fisionomia assunta delle abitazioni e dagli insediamenti tendeva ulteriormente a

¹⁴⁷ «La famiglia Barboni a Lemna [piccola trazione di Faggeto Lario nel triangolo lariano] viveva solo di capre». Testimonianza di Adriano Puricelli di Faggeto Lario (Co).

scoraggiare il proseguimento delle attività agrozootecniche a piccola scala. Infine, anche nell'ambito delle famiglie dedite all'agricoltura quale attività principale, i cambiamenti in atto, sia sotto il profilo economico che sociale e culturale, assecondati da pressioni e incentivi di varia natura, spingevano all'abbandono delle attività tradizionali in favore della specializzazione produttiva, della meccanizzazione, dell'intensificazione e dell'ampiamiento della scala produttiva. L'allevamento caprino rappresentava il paradigma di un mondo arcaico – 'residuale' –, che si voleva lasciare alle spalle per il timore di vedersi attribuire uno stigma di inferiorità culturale e sociale da parte di coloro che avevano già abbracciato i nuovi stili di vita. La pressione sociopsicologica fu più forte dei 'bandi alle capre'.

Al Censimento generale dell'agricoltura del 1970¹⁴⁸ il numero di capre allevate era sceso ad un minimo storico, riflettendo la spettacolare riduzione che si era verificata negli anni Sessanta in province come Sondrio ma, soprattutto, Trento, dove l'allevamento caprino risultò quasi scomparso. Va comunque precisato che, pur esprimendo una tendenza reale, la diminuzione del patrimonio caprino registrata dal Censimento generale dell'agricoltura del 1970 appare sovrastimata rispetto alla realtà¹⁴⁹.

Consistenza del patrimonio caprino nelle unità amministrative
del versante meridionale delle Alpi centrali – in migliaia di capi¹⁵⁰

	1880	Δ %	1910	Δ %	1930	Δ %	1970	Δ %	2000
Trento	40	-12	38	-29	25	-88	3	+75	5
Brescia	33	-14	29	-64	10	-64	4	+177	10
Bergamo	14	-37	9	-77	2	-27	2	+375	7
Sondrio	32	+3	33	-55	15	-83	2	+535	16
Co-Lc-Va	19	+3	19	-27	14	-53	7	+117	14
Ticino	65	-19	53	-29	37	-44	21	-50	10
Vc-No-Vb	42	-1	42	-38	26	-45	14	0	14
Totale	245	-11	220	-41	130	-59	52	+48	78

Nota: gli anni dei censimenti sono approssimati alla decade.

¹⁴⁸ CGA 1970.

¹⁴⁹ La sottostima del numero dei caprini è riconducibile a due fattori: uno di ordine psico-sociologico (che portò molti detentori a negare il possesso di capre per esorcizzare lo stigma di inferiorità sociale sopra richiamato), l'altro di ordine socio-economico, legato alla drastica diminuzione della condizione 'professionale' agricola (fino ad allora legata più a schemi assistenzialistici che all'esistenza di realtà aziendali) e allo sviluppo della figura dei contadini-operai e dei contadini-pensionati, riluttanti a dichiarare la consistenza delle proprie attività agricole. Solo successivamente, con l'introduzione dei premi CEE per l'allevamento e con l'introduzione della profilassi di stato obbligatoria per la Brucellosi con i maggiori controlli delle Aziende Sanitarie Locali, l'area dell'allevamento 'sommerso' si è ridimensionata. Va comunque osservato che anche negli ultimi censimenti il dato censitario tende ad essere inferiore di quello fornito dalla ASL.

¹⁵⁰ Fonti: per il Trentino, sino al 1910, cfr. C. Battisti, op. cit., 1913; per la Regione Lombardia, le province di Vercelli, Novara e Verbania, il Trentino (dal 1930), cfr. CB1881, CB1908,

In tempi differenziati si è assistito, però, ad un recupero della consistenza dell'allevamento caprino. Esso è risultato più precoce in Ticino, già a cavallo tra gli anni Sessanta e Ottanta, dove, però, è stato seguito da un nuovo declino negli anni Novanta¹⁵¹. Nell'area Como-Lecco-Varese si è registra una vivace ripresa negli anni Ottanta, determinata sia da processi spontanei nell'ambito dei settori tradizionali (vedi oltre), che dall'avvio di nuove iniziative imprenditoriali, in parte sostenute da enti pubblici¹⁵². Anche in quest'area, però, il declino numerico è ripreso negli anni Novanta. Altrove il recupero è risultato più tardivo e prosegue a tutt'oggi (Sondrio e, soprattutto, Bergamo e Trento)¹⁵³. L'andamento della consistenza del patrimonio caprino negli ultimi decenni del XX secolo appare la risultante di differenti dinamiche. Se, fino agli anni Sessanta-Settanta, il numero di capi per allevamento risultava, in diversi casi, inferiore a quello della fine del XIX secolo, e la diminuzione dei possessori si rifletteva in quella della consistenza complessiva del patrimonio caprino, in seguito, alla continua flessione del numero di allevamenti è corrisposto l'aumento del numero medio di capre per allevamento. Nel 2000, nel Canton Ticino, si contavano 36 capre per allevamento, contro le 9,6 del 1966, le 6,7 nel 1941 e le 8,0 nel 1866; a Sondrio, nel 2000, la consistenza media degli allevamenti caprini risultava pari a 17, contro 4,0 nel 1970 e 4,25 nel 1881. L'aumento di consistenza degli allevamenti, a sua volta, è legato a due processi di segno differente: da una parte il sorgere – spesso da parte di soggetti provenienti da settori extra-agricoli –¹⁵⁴ di nuovi allevamenti specializzati basati sull'utilizzazione di tecniche 'moderne' – ricoveri per gli animali specializzati, un certo grado di meccanizzazione, impiego di mangimi, di animali 'selezionati' –, dall'altra, la trasformazione degli allevamenti tradizionali in senso superestensivo, finalizzata quasi esclusivamente sulla produzione del capretto e alla fruizione dei premi CEE¹⁵⁵. L'ultima

CB 1930, CGA1970, CGA2001; per il Canton Ticino cfr. MOR e A. FANTUZZI, *La Capra*, Locarno, 1913.

¹⁵¹ Dovuto in parte alla riduzione del grado di sostegno pubblico all'agricoltura (in prospettiva di un allineamento con i parametri dell'Unione europea), ma anche alla soppressione di numerosi capi in seguito alle azioni di interventi di 'risanamento' applicati con criteri discutibili, tali da mettere a repentaglio la sopravvivenza di popolazioni autoctone di animali domestici a rischio di estinzione (come indica il caso della capra Striata grigionese).

¹⁵² In provincia di Varese vi sono stati programmi sostenuti dal Consorzio per le iniziative zootecniche e dalla Camera di Commercio all'inizio degli anni '80 del secolo scorso.

¹⁵³ Per i dati al 1961, 1982, 1991, cfr. CGA 1961, CGA 1982, CGA 1991.

¹⁵⁴ «Sull'Appennino piacentino, non meno che sulle Prealpi piemontesi e lombarde, si incontrano poi i nuovissimi esuli dalla città, dediti agli allevamenti di capra. È la nuova moda di cui bisogna prendere atto come di una risorgenza di piccole produzioni». D. ACCONCI, A. POLITI, E. SARACENO, O. TADDEI, «Le Alpi e la Padania», in ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, 1991, pp. 99-344, (p. 102).

¹⁵⁵ M. CORTI, L.A. BRAMBILLA, «Le razze autoctone caprine dell'arco alpino e i loro sistemi di allevamento», in *L'allevamento ovicaprino nelle Alpi: tradizioni, razze, prodotti in sintonia con l'ambiente*, IASMA Notizie, Suppl. n. 1 al n. 28, 2003, pp. 61-84.

tendenza, favorita dalla crescente tolleranza delle infrazioni alle peraltro anacronistiche normative forestali¹⁵⁶, è spesso legata all'esercizio di forme di attività agricola accessoria nell'ambito di strategie di sopravvivenza aziendale¹⁵⁷. Un certo impulso all'allevamento caprino è venuto anche dall'applicazione delle 'quote latte' e dalla continua diminuzione in termini di valori reali del prezzo del latte vaccino conferito a caseifici o centrali del latte.

1.7. *Fine dei conflitti o nuovi conflitti?*

Il futuro dell'allevamento caprino e la non dispersione di quel sedimento culturale rappresentato da pratiche, prodotti e dalle stesse popolazioni caprine autoctone¹⁵⁸, è legato al successo delle iniziative che tendono a coniugare le risorse tradizionali del pastoralismo con soluzioni innovative. Oltre a contribuire a creare l'immagine di un prodotto di elevato profilo – grazie a combinazione di valori salutistici ed ecologici con quelli di un'agricoltura tradizionale non industrializzata¹⁵⁹ –, il connotato rurale dell'allevamento caprino, che gli assicura una relativa flessibilità operativa, ha consentito, nelle regioni alpine, ma anche in altre catene montagnose europee, una frequente associazione con l'agriturismo¹⁶⁰.

¹⁵⁶ Anche se nel 1945, la 'tassa speciale sulle capre' identificata con la politica fascista, venne immediatamente abrogata (L'art. 20 D.lgt. 8 marzo 1945, n. 62), la legislazione forestale anti-capre è stata con la nuova Repubblica Italiana resa ancora più rigida; nemmeno con il trasferimento delle competenze alle Regioni che, ragionevolmente, avrebbe potuto far supporre una differenziazione della legislazione in relazione alle enormi differenze ecologiche tra la montagna alpina e l'Appennino meridionale, ha sortito significativi effetti sulla rimozione delle norme anticapre. A tutt'oggi le normative vigenti prevedono limitate eccezioni al pascolo nelle aree con copertura arborea.

¹⁵⁷ Per una caratterizzazione delle tipologie e delle strategie aziendali, cfr. G.M. EBOLI «Cogliere la dinamica nel suo farsi: la sfida della ricerca intertemporale», in M. DE BENEDICTIS (a cura di), *Agricoltura familiare in transizione*, Roma, 1995, pp. 121-171.

¹⁵⁸ G.C. GANDINI, E. VILLA, *Analysis of the cultural value of local livestock breeds: a methodology*, in «Journal of Animal Breeding and Genetics», 120, 2003, pp. 1-11.

¹⁵⁹ «Ma mentre il processo d'urbanizzazione parziale o totale della cucina contadina ... ha raggiunto un alto grado di sviluppo ... diffondendo nelle campagne un tipo d'alimentazione evoluta influenzata dai comportamenti dietetici cittadini ..., il processo opposto, d'acculturazione alimentare delle campagne sulle città sembra prendere ogni giorno di più forza e consistenza» (P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food un viaggio nel ventre dell'Italia*, Milano, 1995, p. 195). Camporesi interpretava in termini di sfasamento temporale tra il ritmo di evoluzione delle tradizioni alimentari e quello dell'economia, mentre, più recentemente, si è orientati a mettere in relazione la percezione di 'naturalità' del cibo e la tendenza alla ri-localizzazione del cibo come conseguenza delle contraddizioni interne ai modelli agroindustriali del *global food system* e, quindi, con la dinamica stessa dell'evoluzione sociotecnologica (M.K. HENDRICKSON, W.D. HEFFERNAM, *Opening Spaces through Relocalization: Locating Potential Resistance in the Weakness of the Global Food System*, in «Sociologia Ruralis», 42 (2002), 347-369).

¹⁶⁰ Per un esame degli aspetti che favoriscono l'associazione tra allevamento caprino e attività agrituristica (ma potenzialmente altre forme di diversificazione e di pluriattività aziendale ed extra aziendale), cfr. M. CORTI, G. BRUNI, G. OLDRATI, *La capra in provincia di Bergamo: un allevamento che ritorna e guarda al futuro*, Bergamo, 1997, pp. 131-132.

La rivalutazione 'post-moderna' dell'allevamento caprino riguarda, però, anche altri aspetti multifunzionali, legati ad un ruolo di *stewardship* territoriale¹⁶¹ e al valore educativo e terapeutico¹⁶² delle esperienze di contatto con l'animale. Pur con alcune contraddizioni¹⁶³, il recupero di popolazioni caprine autoctone¹⁶⁴ si è tradotto nel riconoscimento ufficiale di un buon numero di esse, in modo particolare nella regione Lombardia, ma anche in quella Piemonte e, in ultimo, anche nella provincia autonoma di Trento. In Trentino sono stati anche realizzati progetti di recupero e di realizzazione *ex-novo* di malghe da destinare esclusivamente alle capre da latte in val di Sole e in val di Fiemme. Per quanto limitate, queste esperienze rappresentano esempi interessanti di una rivitalizzazione, in termini economici e culturali, della realtà contadina alpina, in grado di contrastare sia i processi di involuzione senza speranza dei sistemi tradizionali, che la mutazione subalterna dei modelli dell'allevamento intensivo assecondando una tentazione di cui non è esente neppure l'allevamento caprino nell'area alpina, ma che

¹⁶¹ L'utilizzo del pascolo caprino al fine del ripristino di *habitat* idonei alla conservazione di popolazioni della tipica avifauna alpina, è previsto nelle linee guida per i miglioramenti ambientali a fini faunistici della Provincia autonoma di Trento. M. ODASSO, S. MAYR, P.F. DE FRANCESCHI, S. ZORZI, S. MATTEDI, *Miglioramenti ambientali a fini faunistici. Localizzazione delle zone, priorità e modalità gestionali per interventi a favore di Lepre comune, Fagiano di monte, Coturnice e Re di Quaglie*, Provincia autonoma di Trento, Assessorato all'agricoltura e alla montagna – Servizio faunistico, 2002, p. 116. In val Lesina (bassa Valtellina) è stato avviato (2005) un progetto (*Leshabitat - Interreg IIIA Italia-Svizzera*) per il recupero di *habitat* per il Fagiano di monte e il Gallo cedrone che prevede un ampio ruolo per il pascolo caprino. Più in generale, il pascolo caprino viene indicato quale strumento di gestione della vegetazione in molte aree rurali e montane dove si è andata progressivamente contraendo l'attività agricola e forestale e la rottura di precedenti equilibri tra animali, vegetazione, insediamenti umani, può determinare conseguenze ambientali e sociali negative. Da diversi anni nel sud della Francia sono stati avviati programmi di lotta agli incendi boschivi che prevedono il pascolo di diverse specie animali e un ruolo specifico della capra nel mantenimento delle fasce tagliafuoco. Per una valutazione delle prospettive di impiego delle capre per la gestione della vegetazione, cfr. S.P. HART, 2001, *Recent perspectives in using goats for vegetation management in USA*, in «J. Dairy Sci», 84, 170-176.

¹⁶² La capra, per caratteristiche morfologiche ed etologiche, si presta al contatto con i bambini, con i quali la familiarità era molto forte nell'ambito della società tradizionale alpina, dove i bambini venivano allattati dalle capre e molto precocemente ne diventavano i custodi e i mungitori. La capra può svolgere tra gli animali di interesse agricolo un ruolo primario nell'ambito di 'fattorie didattiche' e 'fattorie scolastiche', nonché nell'ambito di programmi terapeutici di sostegno psicologico per portatori di handicap fisici e disturbi mentali. P. MORAND-FEHR, J.P. BOUTONNET, C. DEVENDRA, J.-P. DUBEUF, G.F.W. HAENLEIN, P. HOLST, L. MOWLEM, J. CAPOTE, *Strategy for goat farming in the 21st century*, in «Small Rum. Res.», 51 (2004), pp. 175-184.

¹⁶³ Cfr. M. CORTI, «Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XX e XXI secolo», in *SM Annali di San Michele*, 18 (2005), pp. 135-174. Le iniziative assunte dalle agenzie zootecniche ufficiali fortemente improntate a logiche produttivistiche, sono risultate in generale poco efficaci e molto distanti dalle logiche e dalle esigenze del settore di allevamento 'contadino'.

¹⁶⁴ Cfr. M. CORTI, L.A. BRAMBILLA, op. cit., in M. CORTI (a cura di), *Valorizzazione delle razze caprine autoctone della Lombardia in funzione zootecnica ed ambientale*, Regione Lombardia, D.G. Agricoltura, CD-ROM, Milano, 2005.

contrasta con gli orientamenti delle politiche di sviluppo rurale integrato e di protezione dell'ambiente¹⁶⁵.

Il quadro delineato parrebbe indicare una riconciliazione storica tra l'allevamento caprino alpino e la società urbana dopo la parentesi dell'industrialismo. In realtà, mai come in questa fase di tarda modernità il conflitto sociale nei suoi aspetti materiali e simbolici appare contraddistinto da ambivalenze e contraddittorietà, che si riflettono anche sulle percezioni culturali del 'rurale', del 'bosco' e del 'selvatico', non da oggi, peraltro, *topoi* culturali e letterari. Tali contraddizioni assumono spesso il connotato di un neoruralismo e di un ambientalismo di matrice urbana, potenzialmente in conflitto con la dimensione rurale, sino a giungere a forme esplicite di colonialismo.

In questo contesto si è inserito storicamente il contrasto che, nonostante alcune esperienze positive, appare difficilmente riconcomponibile, tra i Parchi – eredi, anche per alcune forme ideologiche, delle Riserve di caccia – e l'esercizio delle attività rurali tradizionali¹⁶⁶. Tale conflitto ha rappresentato l'esito finale di un processo storico di contestazione della gestione contadina del territorio e di ulteriore sottrazione, da parte di autorità esterne, del potere di controllo sulle risorse locali da parte delle comunità.

Il mantenimento delle norme forestali anti-capre, quanto mai ingiustificato di fronte all'evidente maggiore incidenza dei danni agroforestali arrecati da cervi e cinghiali, la conflittualità innescata tra cacciatori e allevatori a fronte dell'emergere del problema della trasmissione di patologie dagli animali ovicapri agli ungulati selvatici – in relazione all'aumento delle popolazioni di questi ultimi¹⁶⁷ –, la reintroduzione dei grandi predatori, rappresentano aspetti di un conflitto giocato pre-

¹⁶⁵ Cfr. M. CORTI 2005, op. cit. L'importanza della capra nel quadro di un'agricoltura alpina sostenibile è legata alla sua capacità di produrre il latte in modo molto economico ed ecologico, utilizzando esclusivamente, o in misura prevalente, il pascolo. In una prova condotta da ricercatori statunitensi, capre di razza Camosciata delle Alpi (la più diffusa tra le razze caprine internazionali presenti in Italia) hanno prodotto al pascolo 3,8 kg di latte al giorno senza integrazione con alimenti concentrati. B.R. MIN, S.P. HART, T. SAHLU, L.D. SATTER, *The Effect of Diets on Milk Production and Composition, and on Lactation Curves in Pastured Dairy Goats*, in «J. Dairy Sci.», 88 (2005), 2604-2615.

¹⁶⁶ H.G. ROSENBERG, nel suo studio sul villaggio di Abriès nel Queyras, aveva colto il carattere di 'ammortizzatore sociale' dei parchi, consistente nell'offrire opportunità 'ricreative' agli abitanti delle aree urbane caratterizzate da condizioni di invivibilità a spese di una ormai esigua minoranza di montanari e con l'appoggio di interessi speculativi. (H.G. ROSENBERG, op. cit., pp. 220-221).

¹⁶⁷ Per un'esposizione delle problematiche legate alla trasmissione di patologie tra animali domestici e selvatici nell'ambito silvo-pastorale alpino, cfr. C.V. CITTERIO, A. BROGLIA, P. SARTORELLI, P. LANFRANCHI, «Monticazione: aspetti sanitari e implicazioni faunistico-ambientali», *Atti del 37° Simposio Internazionale di Zootecnia di montagna, valorizzazione dell'agricoltura biologica e del territorio, Madonna di Campiglio*, 19 aprile 2002, pp. 73-89. In anni più recenti il panorama si è aggravato a causa della Rogna sarcoptica che ha colpito le popolazioni di Camoscio.

valentemente sul piano simbolico. Esso, però, non manca di produrre, specie nel caso del ritorno dei predatori, significative conseguenze sociali, ampiamente sottovalutate dall'ambientalismo di matrice urbana e dalla burocratocrazia protezionista, che vorrebbe ridurre la questione ad aspetti puramente tecnici (attuazione di mezzi di difesa attiva e passiva dai predatori) e alla monetizzazione dei danni¹⁶⁸. Le piccole comunità alpine percepiscono un crescente assedio da parte della dimensione selvatica, che erode gli spazi fisici e simbolici su cui si regge la comunità insediata¹⁶⁹ e che viene ricondotto – come in passato per il forestalismo – a volontà imposte dall'esterno¹⁷⁰. Sul conflitto simbolico tra la capra da una parte, e gli erbivori selvatici e i predatori dall'altro, pesano gli statuti di inferiorità e superiorità sociale sedimentati in una lunga storia di opposizione tra contadini e poteri esterni. È difficile fingere di ignorare che la funzione sociale degli animali – alimentazione di sopravvivenza da una parte, caccia grossa dall'altra – riflette su di essi il prestigio di chi li utilizza. Il ceto medio urbano¹⁷¹, che dichiara il suo favore per i programmi di reintroduzione dei grandi predatori, sulla base di un 'valore di esistenza', proietta inconsapevolmente su se stesso il ruolo del Signore, trasponendo valori, rappresentazioni, mitografie della cultura venatoria aristocratica¹⁷² e ripercorrendo, in chiave 'protezionista', la vicenda storico-sociale della caccia, identificata da Montanari quale storia di abusi

¹⁶⁸ Nel versante francese delle Alpi Marittime e nel Giura, l'impatto della reintroduzione del lupo sulla pastorizia ha comportato significativi aggravii di costi, un'influenza negativa sulla qualità della vita dei pastori e l'abbandono di aree 'a rischio' «*Du loup, les éleveurs savent surtout ce que les brebis leur racontent. Et les brebis sont très bavardes: dérangement nocturne du troupeau, carcasses égorgées au petit matin, animaux disparus suite à une attaque, stress du troupeau lorsqu'il est souvent approché, résultats d'agnelage plus irréguliers. Du loup, les éleveurs savent les lourdes contraintes supplémentaires qu'ils doivent mettre en œuvre pour diminuer le risque, le temps supplémentaire au gardiennage, les parcs à installer et déplacer, les nuits interrompues où l'on sort précipitamment, la lampe-torche à la main, au moindre dérangement du troupeau, les nouvelles contraintes sociales imposées par la permanence du risque*». L. GARDE, «*Quand on parle du loup... Les poids des représentations*», in *Le pastoralisme: recherches, archives, images. Autour de l'exposition «La routo»*. Association d'anthropologie méditerranéenne/Institut d'ethnologie Méditerranéenne et Comparative/ Pôle Image et Son (MMSH), 13 décembre 2001 (http://adam.mmsh.univ-aix.fr/Transhumance_text/Text_web/GARDE.htm).

¹⁶⁹ Cfr. P. HEADY, *Il popolo duro. Rivalità, empatia e struttura sociale in una valle alpina*, Udine, 2001, p. 26.

¹⁷⁰ «Il nuovo millennio assegnerà ancora alle capre un posto dignitoso nell'economia ossolana? Oppure l'abbandonerà al suo destino per regalare un facile pasto a lupi, orsi e linci, i nemici che per secoli i montanari hanno faticosamente cercato di eliminare dal proprio territorio e che ora, contro la volontà degli allevatori, vengono accettati o artificialmente reintrodotti nelle valli alpine, nella presunzione che in tal modo queste si trasformino da aree economiche dignitosamente povere in ricche oasi turistiche?». T. BERTAMINI, op. cit., LCC, p. 36.

¹⁷¹ Compresa le componenti ad esso assimilabili in ambiti territoriali ormai culturalmente omogenei a quelli urbani.

¹⁷² Per il rapporto tra rappresentazioni del potere e 'caccia grossa' nel Medioevo, cfr. P. GALLONI, *Il cervo e il lupo. Caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Roma-Bari, 1993, cap. 2.

e sopraffazione sui ceti rurali, al fine di espropriarli dall'uso degli spazi incolti¹⁷³. Sullo sfondo vi sono anche una rappresentazione della natura quale *wilderness* 'incontaminata,' in grado di tornare 'automaticamente' tale in forza della presenza del Predatore al 'vertice' delle catene alimentari, e la – corrispettiva – cattiva coscienza ecologica di una società dai modelli di consumo insostenibili¹⁷⁴. Il ritorno dell'orso – deportato, radio-collato, monitorato –, ancor più di quello del lupo – ritornato anch'esso, comunque, in forza di un processo sociale di deantropizzazione –, è pura costruzione sociale e non risolve una crisi ecologica più di quanto non riveli elementi di una crisi sociale dalle profonde contraddizioni¹⁷⁵.

2. L'utilità della capra – Tra sistema di sopravvivenza e mercato

2.1. «Allevata in grande costituisce una vera fonte di ricchezza pei caprai, che ne manipolano il latte e ne trafficano la carne»¹⁷⁶

L'immagine di comunità alpine chiuse nell'economia di sussistenza, così come quella di un allevamento caprino orientato esclusivamente all'autoconsumo, appannaggio delle famiglie 'assolutamente misere', riflette le pressioni esercitate dal potere per eliminare l'allevamento caprino stesso o restringerlo ad un ambito di assoluta marginalità, ma non corrisponde alla realtà. Nel Medioevo e nella prima parte dell'età moderna, nell'ambito

¹⁷³ M. MONTANARI, *Campagne medioevali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Einaudi, Torino, 1984, p. 174 ss. Vittorio Veronesi e la moglie di Covelò (Tn), da giovani, in alpeggio, avevano conosciuto da vicino l'orso, attraverso diversi 'incontri ravvicinati'. In una circostanza la moglie con la sorella e due bambini, armati di *manara* (scure), lampada a carburo e 'facendo il verso del cane' avevano allontanato due orsi, che sfondando porta e finestra dello *stabiell* avevano sventrato un maiale. Ora, però, la signora sostiene «Ma quegli orsi lì non facevano mica male. Mi dico che gli orsi che hanno mollato adesso sono più cattivi». In P.R. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARBINI, *Il Trentino degli allevatori*, Trento, 2004, p. 91. È evidente che la diversa percezione del pericolo rappresentato dall'orso riflette la costruzione sociale dell'operazione di reintroduzione.

¹⁷⁴ È anche un sintomo evidente di una crisi ambientale tutta interna alle contraddizioni di una società che utilizza orsi, lupi e linci come icone di un ambiente alpino frammentato da corridoi stradali e autostradali dove scorrono fiumane di Tir, ma anche i frenetici consumatori dell'industria sciistico-alberghiera che non esita ad sfruttare l'immagine dell'orso nel mentre promuove le 'autostrade dello sci' e il potenziamento delle vie di comunicazione. Ai fini della rappresentazione sociale della natura 'incontaminata' e delle esigenze del *marketing* territoriale possono ben essere offerti dei sacrifici – reali – di corpi animali (capre e pecore) così in basso nella gerarchia simbolico-sociale!

¹⁷⁵ «La mise à plat des représentations autour du loup est peut-être un préalable nécessaire à l'ouverture d'un dialogue constructif. La distorsion des représentations montre bien en effet que le retour du loup relève d'une crise sociale bien plus que d'une crise écologique. Il ne s'agit pas d'un conflit entre des hommes et des loups, il s'agit d'un conflit entre des hommes et des hommes, conflit se cristallisant autour d'un loup dont le retour, fût-il «naturel», a été socialement construit et accompagné sur un territoire qui n'était pas vierge». L. GARDE, op. cit.

¹⁷⁶ IAJ, Relazione sul Circondario di Breno, p. 292.

delle comunità alpine, erano diffuse attività commerciali che vedevano i montanari protagonisti della transumanza, ma anche del commercio di bestiame, legname, ecc. Abbiamo già visto come, sino al tardo Medioevo, anche nell'ambito padano, la produzione e il commercio dei latticini fossero in larga misura legati alla transumanza di pecore e capre da latte provenienti dalle vallate alpine, una transumanza che continuò, in forme diverse, sino al XIX e al XX secolo (vedi 2.4.4.). Le testimonianze relative al XX secolo indicano, però, oltre alla presenza di caprai transumanti 'professionali', anche quella di caprai stanziali con un numero di capre tale da consentire di disporre di latte sufficiente per produrre formaggelle per il commercio e in grado di mantenere in estate i propri animali presso maggenghi di proprietà¹⁷⁷. Almeno in alcune circostanze chi allevava capre avrebbe pertanto potuto mantenere anche delle vacche e la scelta della capra appariva legata a valutazioni di convenienza economica, oltre che ad una maggiore propensione per questa specie.

Tra i prodotti dell'allevamento caprino non erano oggetto di commercio solo i latticini, ma anche le carni di capretto e, soprattutto, le pelli. Mentre il commercio di capretti e formaggi poteva assumere una certa importanza nell'ambito di mercati regionali, le pelli di capretto e, in misura minore, quelle delle stesse capre, rappresentavano una materia prima strategica, che alimentava un ramo importante di manifatture e di commercio internazionale. Secondo Agostino Gallo, agronomo bresciano del Cinquecento:

«Poi delle pelli di capretti si fanno un'infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, e cintole. Similmente delle pelli di capre non pur si fanno gran quantità di guanti, di camosci¹⁷⁸, di somacchi¹⁷⁹, e cordovani; ma ancor si fanno quanti utri si usano per condurre più sorti d'olj, di vini, e d'altre bevande»¹⁸⁰.

L'importanza delle pelli di capretto e di capra provenienti dalle valli alpine ci viene confermata da una vicenda conseguente all'annessione

¹⁷⁷ Si veda il caso della val di Ledro, dove diverse famiglie avevano 20-30 capre; esse possedevano anche due becchi e gestivano il servizio di capraio comunale e di monta caprina, ricavando piccoli introiti monetari. L'attività di questi caprai richiedeva la disponibilità di fondi privati dove tenere le proprie capre in estate per produrre formaggelle e dove mantenere, tra la fine dell'estate e l'autunno, anche le capre dei piccoli proprietari durante la monta. (Testimoniaza di Saverio Tiboni, Tiarno di Sopra – Tn).

¹⁷⁸ Pelli conciate in modo particolare evitando alterazioni chimiche e applicando trattamenti meccanici tali da conferire grande morbidezza. P.E. ALESSANDRI, *Merceologia tecnica*, Milano, 1920, p. 191.

¹⁷⁹ Tipo di cuoio ottenuto con pelli di capre, pecore e agnelli mediante procedimento di concia con sommacco, ossia una materia vegetale ricca di tannino e di colore giallognolo – con effetto tintorio –, costituita dalle foglie e dai ramoscelli giovani di *Rhus coriaria*. *Ibidem*, pp. 175 e 192.

¹⁸⁰ A. GALLO, *Le venti giornate di agricoltura e de' piaceri della villa*, Brescia, 1775 (ed. orig. 1569), p. 309.

sabauda, 1745, delle terre del Verbano e dell'Ossola. In quest'area l'allevamento caprino è sempre stato fiorente, particolarmente nella valle Vigezzo e nella val Canobbina, che sbocca a Canobbio sul Lago Maggiore. In questo antico centro dell'Alto Verbano, grazie alla disponibilità di materia prima di buona qualità e alla facilità del trasporto via acqua da Canobbio a Milano¹⁸¹, era sorto un fiorente 'polo' conciario, che lavorava anche le pelli di vitello raccolte nel territorio milanese. Dopo l'annessione sabauda, i milanesi avrebbero voluto ridefinire i termini dei rapporti commerciali con i canobbini, ma la necessità di disporre delle pelli di capra delle valli del Verbano e la loro importanza per le manifatture milanesi, indussero – dopo un tentativo di stabilire a Bereguardo una grande conceria – a mantenere i rapporti già in essere¹⁸².

«Ogni anno si raccolgono in Milano 35.000 pelli, ed il consumo è di 70.000 pelli e più; onde ben si scorge la necessità di mantenere il contatto co' mercanti di Canobbio, perché conduchino costì le loro pelli di montagna. Non proseguendo questo contratto, li Canobbini non condurranno le pelli di capra dette somachi, delle quali vi è grande consumo in questa città per fare scarpe sottili, e di queste pelli in questa città non se ne raccolgono»¹⁸³.

Ancora a fine XIX secolo, nella relazione per la provincia di Novara del Censimento del bestiame del 1881, si riferisce di una «rilevante esportazione di capretti e pelli di capra» da parte di questa regione alpina¹⁸⁴. Le pelli dei capretti allevati sulle Alpi lombarde alla fine dell'Ottocento erano molto ricercate dalle pelletterie francesi, come viene riferito per la montagna bresciana dal Censimento del bestiame del 1881¹⁸⁵ e dall'Inchiesta agraria Jacini¹⁸⁶ e, per la provincia di Sondrio, dallo stesso Censimento del bestiame¹⁸⁷ e dalla relazione su "Il Commercio e l'allevamento del

¹⁸¹ Attraverso il Naviglio Grande le merci arrivavano dal Lago Maggiore sino a Milano, circostanza che spiega l'utilizzo delle cave di Condoggia per l'edificazione del Duomo.

¹⁸² A. MOIOLI, «Aspetti manifatturieri della Lombardia politicamente divisa della seconda metà del Settecento», in A. MOIOLI, A. COVA, A. CARERA, L. TREZZI (a cura di), op. cit., 1988, pp. 44-45.

¹⁸³ *Ibidem*.

¹⁸⁴ CB1881, Relazione sulla provincia di Novara, p. xix.

¹⁸⁵ «I macellai in ispecial modo li portano ovunque per farne dei grandi ammassi e poscia li conducono ai conciatori di Brescia oppure ad incettatori all'estero». CB1881, Relazione sulla provincia di Brescia del dott. Giuseppe Ugonotti, p. lxxv.

¹⁸⁶ «Sono ricercate le pelli di capretto, che si vendono nei comuni più popolati ai macellai ed agli incettatori, dai quali vengono spedite ai conciatori di pelli in Brescia. Il prezzo delle pelli varia a seconda che sono state levate più o meno bene, in ragione della grandezza o pastosità, ed a norma della maggiore o minore richiesta dall'estero; negli anni in cui le pelli scarseggiano di fronte alla ricerca, si pagano anch'esse lire 4 a 5 cadauna; il prezzo ordinario è da lire 2 a lire 3». IAJ, Il Circondario di Breno, Monografia del prof. G. Sandrini, p. 419.

¹⁸⁷ Nella relazione del Censimento sulla provincia di Sondrio, si precisa che il valore delle pelli di capretto ammontava a 4-5 L. nei periodi di forte richiesta dalla Francia, e a 1,5-3 L. in caso contrario, CB1881, p. xxxiv.

bestiame in Valtellina" in appendice all'"Inchiesta sui pascoli alpini della Valtellina" del 1903¹⁸⁸. Queste fonti sono concordi nell'indicare come il valore delle pelli grezze fosse elevato e la domanda sostenuta. Alcuni testimoni ancor oggi ricordano che, ancora nella prima metà del XX secolo, «le pelli si vendevano e le pagavano bene»¹⁸⁹; «La pelle veniva venduta per fare scarpe e guanti»¹⁹⁰.

La pelle dei becchi era utilizzata per confezionare colli per trasporto di altre merci¹⁹¹. Con le pelli di capra si preparavano anche le pergamene¹⁹².

Anche il pelo di capra rivestiva una certa utilità in passato, in quanto utilizzato per imbottiture di cuscini e produzione di feltri, ma anche di tappeti, rozzi panni, funi, accessori di abbigliamento e arredamento quali cintole, frangie, guarnizioni, coperture di bottoni, cimase, passamanerie. Si tratta in larga misura di usi conservatisi sino al XIX secolo¹⁹³, che appaiono però legati più a lavorazioni artigianali, che all'ambito casalingo. In tempi recenti gli usi del pelo di capra appaiono limitati alla confezione di pennelli¹⁹⁴. Le concerie utilizzavano il grasso di capra per trattare le pelli, quello del becco era utilizzato nella farmacopea¹⁹⁵, così come il sangue¹⁹⁶.

2.2. *Le carni*

2.2.1. La carne di capretto

La produzione di carne di capretto dal Medioevo ad oggi, ha alimentato correnti commerciali di esportazione verso i mercati urbani¹⁹⁷. Le fonti medioevali riferiscono che i capretti erano quasi tutti venduti

¹⁸⁸ «I capretti che nascono in primavera sono nella maggior parte macellati. Le pelli, ricercatissime, sono spesso vendute a prezzi favolosi (fino a L. 4-4.50 cadauna; il prezzo odierno è di L. 2.70-2.80). Si dice, e sul mercato sono veramente più apprezzate, che le pelli dei capretti degli alti monti della Valtellina abbiano un pregio speciale e insuperabile. Il prezzo di un capretto a peso vivo varia da L. 0.85 a L. 1». D. MAZZA, «Il commercio e l'allevamento del bestiame in Valtellina», in IPASo, p. 198.

¹⁸⁹ Testimonianza di Vittorio Tavecchio, Caslino d'Erba (Co).

¹⁹⁰ Testimonianza di Cadenazzi Giovanni, Tremizzo (Co).

¹⁹¹ Agostino Gallo riferisce che con la pelle dei becchi si confezionavano 'sommacchi' con i quali «se ne fanno i più bei colletti di ogni altra sorte». A. GALLO, op. cit., p. 309.

¹⁹² P.E. ALESSANDRI, op. cit., p. 194.

¹⁹³ GAU, p. 15. Per il pelo di becco è segnalato l'uso per la confezione di cilici.

¹⁹⁴ MOR, p. 53.

¹⁹⁵ «è di maggior prezzo assai degli altri, per essere ben pagato dagli Speciali per le molte virtù ch'egli ha contra diverse infermità di noi mortali». A. GALLO, op. cit., p. 309.

¹⁹⁶ GAU, p. 25.

¹⁹⁷ Consumo urbano e rurale differivano, però, per qualità «I capretti, gli agnelli, i vitelli, le migliori carni ovine, quanto insomma poteva garantire un discreto guadagno, finiva quasi sempre per prendere la strada del mercato urbano, venendo destinati ai macelli delle comunità contadine e alla macellazione domestica degli allevatori le bestie più vecchie e

alle macellerie e, in alcune città, esistevano per essi appositi mercati¹⁹⁸. Sui mercati urbani dell'area lombarda le carni di capretto, oggetto di consumo stagionale in occasione delle festività pasquali – in prossimità delle quali i prezzi raggiungono ancor oggi quotazioni elevate –, hanno goduto e godono di maggiore apprezzamento di quelle di agnello. La carne di capretto era considerata un prodotto di pregio, tanto è vero che: «La decima alla mensa episcopale di Novara era corrisposta in capretti ai canonici di Domo ancora sul finire del secolo XVI»¹⁹⁹.

La vendita del capretto ha rappresentato, sin dal Medioevo, un mezzo per pagare, direttamente o indirettamente, i tributi e per acquistare sul mercato i beni indispensabili come il sale²⁰⁰. Nelle petizioni degli abitanti di Branzi, in alta Valbrenbana, tra gli argomenti opposti ai provvedimenti di bando delle capre, oltre a richiamare l'utilità per i bisogni famigliari di autoconsumo, si sostiene che senza il ricavato delle capre gli abitanti non sarebbero in grado di pagare le tasse²⁰¹; evidentemente si riferivano ai capretti anche se, per qualcuno, vi potevano essere gli introiti monetari della vendita del latte al dettaglio durante la transumanza in pianura. All'apprezzamento dei mercati cittadini corrispondeva un largo commercio, che consentiva alle comunità alpine di ottenere ricavi in denaro. Cesare Cantù riferisce che, dalla Vallecamonica, nel 1562, venivano inviati verso il mercato di Brescia 3.000 capretti²⁰². Dal Ticino i capretti erano esportati a nord delle Alpi, mentre dalla val Bregaglia (Grigioni), verso il mercato lombardo²⁰³.

Negli anni Trenta del XX secolo i macellai si spingevano dalla Bassa bresciana sino in val Savio – una valle laterale della media Valcamonica – per acquistare i capretti.

«una volta alla settimana venivano su con un carro e ne prendevano su magari 30 o 40, 50, 100 anche e li ammazzavano e li portavano via»²⁰⁴.

Questa forma di commercio si è mantenuta sino ad oggi e rappre-

di minor pregio». A. CORTONESI, «Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo», in STORIA, pp. 325-335.

¹⁹⁸ G. ROGER, R. DELATOCHE, op. cit., p. 457.

¹⁹⁹ T. BERTAMINI, op. cit., LCC, p. 22.

²⁰⁰ «col prodotto di una capra una famiglia povera ... si provvede del sale necessario [c.d.a.]». Petizione dei Sindaci del Distretto V di S. Fedele, provincia di Como, del 12.5.1816 (ASM agricoltura p.m. c. 83). È lo stesso concetto espresso dal Gautieri nelle conclusioni del suo trattato anti-capre edito nello stesso anno: «Se al povero è la capra spesso necessaria, ciò succede perché da essa può il medesimo accorre tanto di latte quanto bastar può per companatico di una piccol famiglia: ma il ricco ed il tenimentario debbon certamente abborrirla, perché i loro boschi, i loro orti, giardini e campi, ed anzi tutti i loro arboscelli diventan preda del dente distruttore della medesima». GAU, p. 323.

²⁰¹ ASB, Dipartimento del Serio, c. 86.

²⁰² C. CANTÙ, op. cit., p. 815.

²⁰³ MOR, p. 51.

²⁰⁴ Testimonianza di Bernardo Pasinetti, Valle di Savio (Bs).

senta uno dei maggiori elementi di continuità dell'allevamento caprino attuale con quello del passato²⁰⁵. Tutt'oggi, in prossimità della Pasqua, dall'Alto Lario Occidentale e dalla Valchiavenna numerosi autocarri, dopo aver effettuato il loro carico di capretti, ripartono per raggiungere i macelli della Brianza.

Nel caso dei capretti l'autoconsumo era limitato ai capi che non potevano essere venduti convenientemente – animali sottopeso, eccessivamente magri, colpiti da forme patologiche e macellati prima del tempo o deceduti per cause accidentali o malattia. L'autoconsumo del capretto non era legato alla festività pasquale²⁰⁶ e si macellavano capretti anche durante l'estate, quindi non più 'da latte' che, pur continuando ad essere allattati dalla madre, consumavano già l'erba di pascolo²⁰⁷.

2.2.2. *Tartiful e càura* – Il consumo di carne di capra

La carne di capra, che sui mercati cittadini godeva scarsa considerazione, anche se ne è documentata la vendita almeno sino al XVI secolo²⁰⁸, era molto importante ai fini del consumo delle popolazioni alpine. In gran parte si trattava di autoconsumo, ma è evidente che, laddove si praticava l'allevamento 'professionale' con il mantenimento di 20-30 capre, esisteva anche la possibilità di commerciarle a fine carriera. In Canton Ticino le fiere autunnali di Malvagia, Aquila e Olivone erano l'occasione per il commercio all'ingrosso di capre da macello²⁰⁹ destinate oltralpe.

La carne delle capre adulte, macellate in tardo autunno, rappresentava un consumo stagionale, ma era molto importante la conservazione di carni conservate, mediante salatura, ecciccatura, affumicatura o, semplicemente per congelamento, da consumare durante tutto l'inverno. La

²⁰⁵ M. CORTI, L.A. BRAMBILLA, op. cit., pp. 61-84.

²⁰⁶ Anche se Flandrin osserva, a proposito delle pratiche alimentari contadine dell'epoca pre-industriale, che «Per certe feste stagionali si uccidevano un po' dovunque agnelli, capretti, oche». J.L. FLANDRIN, «L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento», in STORIA, p. 479.

²⁰⁷ «...nüm d'estâa mazavum un caprètt, ghévum la nevèra, stava li quindes di...». (Durante l'estate macellavamo un capretto, avevamo la ghiacciaia, stava lì quindici giorni). Testimonianza di Miro Puricelli, Sala Comacina (Co). La *nevèra* è una costruzione particolare finalizzata all'accumulo e alla conservazione della neve per tutta l'estate ai fini della conservazione del latte, provvista di pozzo profondo e di una parte fuori terra, diffusa soprattutto in val d'Intelvi, Tremezzina e val di Muggio, sporadicamente anche nel Triangolo lariano e nei 'monti' lariani tra Menaggio e Dongo. Cfr. C. PATOCCHI, F. PUSTERLA, *Cultura e linguaggio della Valle Intelvi*, La Comasina Grafica, Senna Comasco (Co), 1983, pp. 104-107 e MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VALLE DI MUGGIO, Cabbio (Ti), «La *nevèra* e la lavorazione del latte nell'alta valle di Muggio», *Quaderno n. 1*, 1987.

²⁰⁸ MOR, p. 49; G. ROGER, R. DELATOCHE, op. cit., p. 456. A.J. GRECO, «Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo in Italia», in STORIA, pp. 371-380.

²⁰⁹ «grossi branchi di capre da macello venivano acquistati e condotti Oltralpe da mercanti di bestiame giunti dal Canton Uri e dalla Sopraselva». MOR, p. 46.

maggior parte della carne di capra era conservata salata, secondo un uso radicato nella pratica alimentare contadina fin dall'alto Medioevo e applicata anche ad altre carni, in primo luogo quelle suine²¹⁰. La conservazione con il sale era il mezzo più comune; i pezzi di carne venivano immersi nella salamoia contenuta nelle *marne* – recipienti di legno di larice – per circa 6 giorni, durante i quali erano più volte rivoltati²¹¹; seguiva o meno l'affumicatura e quindi la conservazione in un locale ben ventilato, ricavato nel sottotetto (val di Ledro, val Chiavenna, Ossola). Questo locale, presso i walser, prendeva il nome di *spücher*²¹². In Valchiavenna, mentre spalle e cosce vengono utilizzate per i pregiati 'violini' (vedi oltre), sono tutt'ora utilizzati per il consumo personale anche altri tagli conservati mediante salatura, compresa la colonna vertebrale (*firùn*)²¹³.

Dove il freddo era tale da garantire, senza altri trattamenti, una buona conservazione della carne, le carcasse delle capre venivano collocate nella parte più alta, fredda e ventilata della *cà* per mantenerle congelate e, quando necessario, si tagliava un pezzo²¹⁴. A Gordona, in Valchiavenna, erano conservate nella *carnerà* a temperature di 1-2 °C²¹⁵ (in val d'Ossola la rudimentale ghiacciaia era denominata *giascèra*²¹⁶). Nella Tremezzina (Lago di Como) invece, dove la temperatura più elevata precludeva la conservazione «*tanti i faséven anca büj, la mangiaven subit, ghéra minga de frizer*»²¹⁷.

Al momento del consumo la carne salata era fatta rinvenire in acqua fredda, e lessata²¹⁸. Mentre nell'area esaminata il consumo di carne

²¹⁰ «Nelle case contadine, la carne (normalmente salata) si consumava bollita. In questo modo non solo si addolciva il sapore del sale e si inteneriva la consistenza spesso coriacea delle carni, ma soprattutto, si conservavano e si sfruttavano al massimo i suoi succhi nutritivi, stemperati nel brodo, che poi veniva riutilizzato come base di altre preparazioni» (M. MONTANARI, op. cit., STORIA, p. 222). A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., LCC, p. 73, riportano la testimonianza del Dr. Oscar Lux, già veterinario con vasta esperienza nelle valli ossolane, il quale conferma punto per punto le notazioni di Montanari sulla gastronomia contadina altomedioevale, «i valligiani preferiscono al bollito delle carni fresche, quello delle carni salate, soprattutto di alcune parti come le costine. Le carni conservate presentano un gusto ed un odore di conservato che piace moltissimo agli abituali consumatori, tanto da costituire una ghiottoneria. Vi sono poi i "nostalgici del brodo" ottenuto dalle carni conservate e bollite, in particolare quando per la vetustà delle carni, il brodo stesso ha un sapore reggermente rancido».

²¹¹ Informazioni ottenute dagli informatori sia in val di Ledro che in Valchiavenna.

²¹² R. MCC NETTING, *In equilibrio sopra un'alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del vallese*, NIS-La Nuova Italia Scientifica/MUCGT, Roma/San Michele all'Adige.

²¹³ Testimonianza di Mario Pighetti, Chiavenna (So).

²¹⁴ Testimonianza di Saverio Tiboni, Tiarno di Sopra (Tn).

²¹⁵ Testimonianza di Ermanno Venier, Samolaco (So).

²¹⁶ A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., in LCC, p. 71.

²¹⁷ Testimonianza di Miro Puricelli, Sala Comacina, (Co).

²¹⁸ «Tipico e gustoso piatto tardo autunnale è la *cavra büida*, capra lessata: i pezzi di carne vengono lasciati per qualche giorno in salamoia con vino e spezie varie, e poi bolliti e serviti

salata di capre è indicato dalle fonti come comune e importante ai fini dell'approvvigionamento carneo, è probabile che in altri contesti, anche nell'ambito dello stesso arco alpino, la maggiore importanza dell'allevamento ovino a carattere familiare determinasse una minore importanza del consumo di carne di capra²¹⁹.

Per le famiglie che potevano allevare un buon numero di capre la macellazione di più capi consentiva di disporre di una dieta invernale piuttosto ricca di carne. In Valvigezzo il Mazzi ha raccolto diverse testimonianze che indicano come, ancora intorno alla metà del XX secolo, i 'monti'²²⁰ fossero abitati anche durante l'inverno in condizioni di isolamento quasi totale, affrontate anche grazie alle capre. Con un po' di scorte di farina e di pochi altri generi commestibili, e con quelle di fieno per le bestie, l'inverno veniva superato senza gravi problemi grazie alla disponibilità di latte e di carne.

«Al Croso il sole andava via a ottobre e tornava a febbraio ... la mattina regolavamo le bestie nelle stalle, sette o otto vacche, una quarantina di capre, maiali ... D'inverno gelava tutto, dalla polenta al caffè. Quando s'ammazzava una bestia, per conservare la carne la bagnavamo con un secchio d'acqua e l'appendevamo. Si manteneva tutto l'inverno meglio che in un freezer. Certi anni trascorrevamo tre, quattro mesi prima di rivedere una persona ... Solitamente si mangiava polenta. La sera, minestra nera: un pugno di riso con patate e un cucchiaino di sugna. Oppure *tartiful e càura*, patate e carne di capra. Niente pane. Tutto l'inverno era così»²²¹.

Anche in questo le capre rappresentavano una risorsa fondamentale dei montanari, non solo fornendo il latte, ma anche costituendo una 'scorta alimentare viva', che consisteva nel macellarne qualcuna in funzione del bisogno, conservando la potenzialità riproduttiva del gregge. In questo le capre presentavano un vantaggio evidente rispetto alle vacche, che contribuisce a spiegarne il ruolo quasi insostituibile in un'economia di autoconsumo. La vacca rappresentava un capitale 'fisso' molto importante e di onerosa ricostituzione e la sua macellazione per il consumo era legata prevalentemente ad incidenti o a malattie che non

con patate e verdure lesse. Un trattamento in salamoia subisce pure la carne destinata a venir essicata; i pezzi vengono poi appesi su balconi o in locali aperti e arieggiati e, una volta pronti, conservati insieme agli altri prodotti della macellazione casalinga; in Vallemaggia venivano riposti in appositi cassoni in legno tra foglie secche di faggio. Costituivano così una solida riserva di carne per il periodo invernale e, al momento del consumo, venivano fatti rinvenire nell'acqua fredda per essere poi lessati» (MOR, p. 50).

²¹⁹ Alla fine del XVIII secolo in Alsazia, basse Alpi, Alpi Marittime, Ardèche, Ariège «i montanari a volte mangiavano capra salata». J.L. FLANDRIN, op. cit., in STORIA, p. 479.

²²⁰ Maggenghi.

²²¹ «D'inverno gelava anche la polenta». Testimoniaza di Caterina Barbieri, Craveggia, in B. MAZZI, *Quando abbaia la volpe. Un secolo di vita alpina nel racconto dei protagonisti*, Novara, 2001, p. 82-83.

consentivano di vendere l'animale vivo al macellaio²²². Le capre, invece, rappresentavano spesso più un capitale 'circolante' che uno fisso, e la loro ridotta dimensione economica e fisica consentiva decisioni flessibili circa la vendita, l'acquisto e la macellazione²²³. Gestire la preparazione e la conservazione della carne ricavabile da una capra, non molta data la scarsa resa di animali a fine carriera (12-15 kg di carne), era certamente molto più agevole. L'importanza della quantità di carne fornita dalle capre di riforma non deve essere in alcun modo sottovalutata in un contesto in cui l'ingrasso di un maiale era appannaggio delle famiglie rurali più ricche e in cui, nell'Italia settentrionale, il consumo di carne pro-capite – verso la fine del XIX secolo – si aggirava sui 10 kg annui²²⁴. Pare importante sottolineare anche che, durante il periodo invernale, la carne delle capre rappresentava un'importante fonte di proteine alimentari nel quadro di un sistema produttivo fondato sull'autoproduzione. La disponibilità di latte, infatti, in inverno era sovente ridotta; le capre, legate ad una cadenza riproduttiva strettamente stagionalizzata sulla base delle caratteristiche fisiologiche della specie, cessavano la lattazione in settembre-ottobre e partorivano a marzo, non potendo quindi fornire latte fino alla primavera, anche se lo svezzamento dei capretti maschi veniva in passato alquanto anticipato proprio per disporre del latte²²⁵. Anche il latte vaccino era poco disponibile, perché le vacche venivano fatte partorire in autunno avanzato²²⁶ e, in ragione delle limitate produzioni, tutto il latte era utilizzato dai vitelli²²⁷. Quanto alle scorte di formaggio si deve osservare che il formaggio migliore, suscettibile di lunga conservazione, prodotto durante l'alpeggio, era spesso commercializzato²²⁸ e che sia i formaggini di capra

²²² Per utilizzare la carne era necessario, in questi casi, ricorrere ai collaudati meccanismi di solidarietà e mutualismo spontaneo; in alcuni casi i vicini erano moralmente obbligati ad acquistare la carne, in altri la carne veniva donata dalla famiglia proprietaria dell'animale nell'ambito di un meccanismo di implicita reciprocità.

²²³ Il ruolo di 'scorta alimentare viva', ma anche di 'moneta' e di 'assicurazione', ricoperto dal bestiame nelle economie pastorali, è noto dall'antichità, e rimane d'attualità nelle società pastorali e nomadi che tutt'oggi sopravvivono in Asia e Africa. Nota l'evoluzione del sostantivo latino *pecunia*, che dal significato di 'ricchezza in bestiame', ha assunto quello di 'moneta' (da *pecus*, pecora).

²²⁴ H.J. TEUTEBERG, J.L. FLANDRIN, «Trasformazioni del consumo alimentare», in STORIA, pp. 567-583.

²²⁵ Anche sino a soli 10 giorni di vita. Testimonianza di Bernardo Pasinetti, Valle di Savio (Bs).

²²⁶ Oggi, anche in montagna, i parti delle bovine sono largamente destagionalizzati; la specie non presenta, infatti, una sospensione stagionale dell'attività estrale.

²²⁷ In CZO (p. 729) si indica, con riferimento alla Valtellina, un'età di macellazione molto precoce di 20-30 giorni, nonostante precise normative lo vietassero.

²²⁸ Già nella prima metà del XIX secolo, sulle alpi dove si produceva Bitto, i proprietari delle capre conferite ai caricatori ricevevano un compenso in denaro (*Ibidem*, pp. 722-723). Questi compensi erano importanti. Da un bilancio-tipo dell'alpeggio di un'alpe della val Masino, si indicano in 250 L. il compenso per 50 capre, 1500 L. quello per 100 vacche, da

che quelli vaccini prodotti con lo scarso latte disponibile in autunno, non erano suscettibili di lunga conservazione. Queste considerazioni portano alla conclusione che i provvedimenti limitativi dell'allevamento caprino non possono non essere inclusi tra le cause della riduzione del consumo di carne e quindi del peggioramento della qualità dell'alimentazione delle comunità alpine, specie con riferimento alle fasce sociali più deboli. Laddove le imposizioni delle autorità locali e centrali riuscirono a ridurre il numero di capre a 1-2 capi per famiglia, non era certamente possibile, come nelle situazioni più 'fortunate', il consumo quasi quotidiano di carne ovicaprina come in quelle famiglie ossolane dove:

«Queste carni venivano consumate quasi giornalmente, unitamente a patate bollite e costituivano [in inverno] il desinare caldo del mattino»²²⁹.

Oggi, in Trentino i pezzi di carne da 0,4-1,5 kg con la denominazione di "Carne salata di capra o pecora" sono considerati tipici della val di Fiemme²³⁰ e rappresentano una 'specialità tradizionale del Trentino' (ex art. 8., D.lgs 30 aprile 1998, n. 173).

Se il consumo di pezzi di carne salata bollita rappresentava una fonte proteica indispensabile, i tagli migliori – cosce e spalle –, mantenuti interi e sottoposti a più accurata e lunga stagionatura, fornivano un prodotto pregiato da consumare crudo, finemente affettato. In Valchiavenna le cosce e le spalle delle capre – le seconde utilizzate per autoconsumo da parte degli allevatori, le prime vendute ai macellai – vengono tutt'oggi utilizzate per preparare dei prosciutti aromatizzati e leggermente affumicati che hanno assunto notevole fama, anche fuori dalla Lombardia, con il nome di 'Violini di capra della Valchiavenna'²³¹; ciò anche grazie

confrontare con spese per personale (compreso il vitto) di 935 L. (*ibidem*). All'inizio del XX secolo era diffuso il riconoscimento ai proprietari delle capre che cedevano i loro animali agli alpeggiatori; era riconosciuto di una somma di denaro proporzionale alla quantità di latte prodotto o forfettaria (IPACo, IPASo). Ciò si verificava di preferenza dove si produceva formaggio grasso destinato alla vendita. Già prima della prima guerra mondiale, però, il costo della manodopera e i prezzi dei generi di consumo, stabili nel corso del XIX secolo, iniziarono ad aumentare, riducendo in termini relativi il reddito ricavato dai proprietari di bestiame per il 'nolo' di alpeggio.

²²⁹ A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., in LCC, p. 73.

²³⁰ APTT, p. 22. Come in molti altri casi, l'area di produzione dei prodotti 'tradizionali' viene estesa o circoscritta in funzione della presenza di sollecitazioni più o meno efficaci da parte di gruppi di produttori, più che sulla base di riscontri storici.

²³¹ Conosciuti localmente come *Violin de carne sèca o spalèta*. Il successo del nome del *violin* è legato ad una poesia di Giovanni Bertacchi del 1933 'allegata' ad un prosciutto di capra inviato all'amico Luigi Medici, poeta meneghino «[...] te mandi un violin de carne seca. Ghe dem 'sto nom perché l'è 'l fradeèl s-cièt de quel strumént che gòot de tanta fana, salvo che, invece de doprà l'archèt, se ghe pas sù e giò con una lama e i nòt che ga vegn fò quand che s'el toca i se scoltan coi òc e con la boca [...]», cfr. M. SARTORI, G. IEMI, *Mangià in dialèt. Come cucinare le carni ovi-caprine*, Associazione produttori ovi-caprini della provincia di Sondrio, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione 'Crotto Caurga' Chiavenna, Sondrio, 1997, pp. 6-7.

alla costituzione di un 'presidio' dell'Associazione *Slow Food*²³². Questa specialità, comunque, era già apprezzata anche al di fuori dell'ambito strettamente locale, menzionata nella letteratura gastronomica²³³ e in quella di promozione agroalimentare istituzionale²³⁴.

«Specialità dell'Alta valle dell'Adda, insieme alla polenta taragna, agli *sciatt*, ai pizzoccheri, sono la bresaola e i violini prodotti soprattutto nella zona di Chiavenna. Rientrano anche questi nell'antico modo di conservare le carni per l'inverno, e soprattutto il violino denota la sua provenienza dalla montagna dove le capre abbondano ... Il violino è prosciutto di capra che, seccato, viene affettato tenendolo sotto il mento come fosse un violino, e il coltello, affilatissimo, viene usato con lo stesso movimento che si imprime all'archetto»²³⁵.

In Valchiavenna, per la conservazione della carne di capra salata e, soprattutto, dei pregiati 'violini', si utilizzavano locali di stagionatura particolare: i 'crotti'²³⁶, luoghi deputati sia alla conservazione e alla stagionatura dei cibi, vino, formaggio, violini e bresaole, che ad un loro consumo conviviale. Nell'ambito di queste occasioni conviviali l'apertura e il consumo dei prosciutti di capra assumevano le caratteristiche di un'azione rituale. Grazie all'associazione con i *crotti*, e con la 'Sagra dei crotti', organizzata nel mese di settembre a partire dal 1956, i 'violini' della Valchiavenna hanno assunto una meritata fama, ma il 'violino' è rivendicato quale specialità locale anche in Valveggo²³⁷ mentre, con

²³² S. MILANO, R. PONZIO, P. SARDO (a cura di), *L'Italia dei Presidi. Guida di prodotti e produttori*, Bra (Cn), 2002, pp. 102-103. L'innegabile ruolo positivo di diffusione di un'immagine di prestigio dei prodotti tutelati dai 'presidi', non può esimere dalla constatazione che, in alcuni casi, non sono sempre rispettati gli assunti di valorizzazione del legame con il *terroir*; nel caso del *violino* della Valchiavenna è sintomatico che la 'Guida' presenti per illustrare il prodotto l'immagine di capre di razze non legate al territorio: la cosmopolita *Saanen* (originaria dell'omonima valle della Svizzera, ma selezionata in Francia e diffusa in tutti i continenti) e l'*Orobica*, razza locale di una zona lombarda limitrofa, ma presente solo sporadicamente nella bassa Valchiavenna; ciò quando in Valchiavenna vi è una consistente popolazione locale di capre dei due tipi *Frisa* e *Ciavenasca*. Non sono dettagli di poco conto quando si esprime un programma che dalla 'gola' vorrebbe arrivare a comprendere il 'campo' e la 'biodiversità'.

²³³ TOURING CLUB ITALIANO, *Guida Gastronomica d'Italia*, I Edizione, Milano, 1931, p. 93; O. PERNA BOZZI, *La Lombardia in cucina. Storia e ricette di piatti tradizionali lombardi*, Milano, 1982, pp. 168-169.

²³⁴ G. CORNELIO, F. OSSOLA (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici*, ERSAL (Ente regionale di sviluppo agricolo della Lombardia) e Regione Lombardia, Settore Agricoltura e Foreste, Segrate (Mi)/Milano, 1990, (II ed.), p. 170.

²³⁵ O. PERNA BOZZI, op. cit., pp. 168-169.

²³⁶ Si tratta di grotte naturali con pareti di roccia viva chiuse anteriormente da muratura, formatesi per frana a valle di grossi massi e raffreddate da una corrente d'aria fredda alla temperatura costante di 4-8° C, ambienti ideali per la conservazione dei cibi, specie quando l'invenzione dei frigoriferi era ancora di là da venire. Cfr. G. SCARAMELLINI, E. PIFFERI, *I crotti di Valchiavenna*, Lecco, 1993.

²³⁷ A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., LCC, p. 71-72.

diversi nomi, è conosciuto anche nella Lombardia elvetica²³⁸.

Nelle famiglie che potevano permettersi di ingrassare un maiale, con la carne di capra si preparavano anche degli insaccati, denominati in Trentino *lucániche*. La preparazione dei 'salamini' rappresentava la destinazione della carne delle capre a fine carriera degli allevatori più agiati, che potevano permettersi di buttar via il grasso (*el séef*) e di disporre di grasso di maiale²³⁹. Oggi l'eliminazione del grasso è generalizzata e, per la preparazione dei salamini di capra, si utilizza, oltre al lardo, anche la pancetta di maiale. Questi 'salamini di capra', tutt'ora legati ad ambiti di produzioni strettamente artigianali, asciugano rapidamente e divengono presto saporiti, risultano molto apprezzati dai consumatori.

In passato i salamini venivano insaccati anche nelle stesse budelle di capra e, per il loro diametro ridotto, erano chiamati in val Formazza 'sigarini'²⁴⁰; simili sono quelli delle valli del Locarnese, noti come i *cicitt* della Valmaggia, dove venivano consumati arrostiti alla brace²⁴¹. Dopo aver rischiato l'estinzione, anche i *cicitt* sono divenuti un 'Presidio' *Slow Food*. In val di Fiemme la 'lucanica di capra o di pecora' (lunga 10-15 cm e con diametro di 3-5 cm), prodotta con il 50% di carne di maiale, rappresenta una 'specialità tradizionale del Trentino'²⁴².

2.3. Usi alimentari del grasso e del sangue

Il grasso di capra oggi, con una larga disponibilità di grassi alimentari di ogni tipo, non trova utilizzazione nell'alimentazione. Il grasso – sego o sevo, *séef* – era particolarmente prezioso per quelle popolazioni che non erano in grado di allevare altri animali e, per ricavarne la massima quantità, si facevano bollire a lungo le carni. Nella relazione sulla provincia di Sondrio del Censimento del bestiame del 1882, si riferisce che:

«Le capre vecchie si usano dal povero contadino macellarle, per estrarne, mediante una lunga bollitura, del condimento alle sue vivande, misto col grasso di altri animali»²⁴³.

²³⁸ «Il prosciutto di capra, ricavato dalla coscia o dalla spalla fatte seccare, *cossíin*, *violín*, *gambarèll* (Poschiavo) *de cavra* viene invece consumato crudo finemente affettato; esso viene talvolta affumicato». MOR, pp. 50-51. Il riconoscimento generalizzato di Prodotto tradizionale (ex art. 8, D.lgs 30 aprile 1998, n. 173) al *violino* prodotto nelle province alpine piemontesi e, in Lombardia, alla provincia di Brescia e di Varese, non sembra corrispondere sempre a tradizioni di conservazione alimentare radicate sul territorio.

²³⁹ «*nüm ne mazavum poche de cahre, una ogni taant, el séev nüm el butavum via, la pulivum* [dal grasso] perché bisogna pulirla bene». Testimonianza di Miro Puricelli, Sala Comacina (Co). La carne di capra deve essere mondata accuratamente dal grasso perché quest'ultimo, a differenza di quello suino, tende a irrancidire facilmente.

²⁴⁰ A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., LCC, p. 73.

²⁴¹ MOR, p. 51.

²⁴² APTT, p. 31.

²⁴³ CB1881, Relazione provincia di Sondrio, p. xxxiv.

Questo utilizzo del grasso di capra è attestato in val di Ledro ancora negli anni Cinquanta²⁴⁴. La maggior suscettibilità del grasso di capra, rispetto a quello di altri animali, all'irrancidimento e all'assunzione di sgradevoli caratteristiche organolettiche, rappresenta una conferma del ruolo insostituibile della capra nel sistema alimentare di una significativa componente delle popolazioni alpine.

Anche il sangue di capra, come quello suino, era utilizzato per delle preparazioni alimentari. Il coagulo, tagliato a fette, veniva fatto abbrustolire e consumato con polenta o patate²⁴⁵.

2.4. Latte

2.4.1. Le «amiche del contadino» – Latte e derivati di capra nell'alimentazione

«Quanto al latte e ai suoi derivati, le popolazioni delle montagne e delle valli potevano fare affidamento sulle capre, "le amiche del contadino"»²⁴⁶.

L'utilizzo del latte e dei suoi derivati è considerato l'elemento principale che distingue la qualità dell'alimentazione delle popolazioni rurali 'delle valli'. Quanto più il sistema produttivo delle comunità era connotato in senso pastorale – con possibilità di utilizzare 'monti' e alpi e di allevare bestiame –, quanto più la disponibilità di latticini e, in misura più limitata, di carne, contribuiva ad elevare l'apporto lipidico e proteico della dieta rispetto a quella degli stati contadini delle colline e delle pianure che, nella seconda metà del XIX secolo, conobbe un drastico peggioramento.

«Si fa grande consumo di latticini così come bevanda come cibo», osserva l'autore della monografia relativa al Circondario di Breno (Vallecamonica) dell'Inchiesta agraria Jacini²⁴⁷ e lo stesso Jacini, autore della relazione su «La regione delle montagne», afferma: «Fortunatamente che di latte si fa consumo»²⁴⁸. Il consumo di latticini da parte dei montanari assume tanta più importanza, quanto più si consideri che, nell'insieme della popolazione – rurale e urbana –, esso restò molto limitato sino alla fine del XIX secolo. Il latte fresco sino ad allora, fuori dagli ambiti di auto-produzione, era considerato adatto solo ai lattanti²⁴⁹, mentre il formaggio,

²⁴⁴ Testimonianza di Saverio Tiboni, Tiarno di Sopra (Tn).

²⁴⁵ *Ibidem*.

²⁴⁶ F. VISCONTI VENOSTA, «Notizie statistiche intorno alla Valtellina», in *Annali universali di statistica*, Milano, vol. 81, 1813, pp. 34-35.

²⁴⁷ IAJ, Circondario di Breno, p. 258.

²⁴⁸ IAJ, La regione delle montagne, p. 48.

²⁴⁹ Cfr. H.J. TEUTEBERG, J.L. FLANDRIN, op. cit., in STORIA, pp. 567-583. Presso le classi superiori il consumo di latte quale bevanda, già dal Medioevo, «era segno di "barbarie" alimentare a cui pochi restavano ancora aggrappati: è quasi un anacronismo imbattersi, nel IX secolo in una tavola come quella di Ilispon, signore di Bretagna, alla quale si beveva normalmente latte». M. MONTANARI, op. cit., STORIA, p. 220.

prima del decollo di una produzione di tipo industriale – successivo al 1880 –, era un consumo tutt'altro che sconosciuto alle classi urbane, ma considerato di lusso. I «modesti quantitativi di latte e formaggi freschi» assunti dal contadino valtellinese e valchiavennasco²⁵⁰ comunque, non appaiono più tali se confrontati ai livelli di consumi dell'epoca²⁵¹.

Il consumo giornaliero di 'latte equivalente', deducibile sulla base della descrizione analitica dei pasti giornalieri offerta dalla monografia su *La classe agricola nella provincia di Sondrio* contenuta negli «Atti dell'Inchiesta agraria Jacini»²⁵², risulterebbe pari a 1,5 kg²⁵³. Sappiamo anche, però, che i contadini valtellinesi e valchiavennaschi si trovavano in condizioni alquanto peggiori di quelli dei contadini del resto della montagna lombarda²⁵⁴. Quanto rappresentava il contributo del latte di capra a questo consumo? Probabilmente una quota sostanziale nelle famiglie che avevano qualche capra²⁵⁵, e nessuna o, al massimo, una vacca. Di ciò si rendevano conto anche le classi dominanti che, nei primi decenni del XIX secolo, erano combattute tra la tutela degli interessi dell'industria del ferro e il timore di un peggioramento troppo grave delle condizioni di nutrizione della popolazione, che avrebbe potuto minare forse troppo in profondo la vita sociale e le forze di lavoro. La già citata Delegazione provinciale di Brescia che, nel 1820, invocava drastici provvedimenti contro le capre, ricordava che i permessi rilasciati in deroga al decreto forestale del 1811, e dei quali i caprai avrebbero poi approfittato, erano stati concessi in un quadro in cui:

«Dominante però essendo in varie Comuni di questa Provincia, e massime di montagna la pellagra, era necessario conservare alle famiglie miserabili il salutare rimedio del latte caprino»²⁵⁶.

²⁵⁰ «Nel quadro dell'alimentazione contadina valtellinese della metà del XIX secolo, i cereali inferiori ... le patate e le castagne erano integrati da verze e rape e, nel caso delle piccole aziende contadine fornite di scorte vive, da modesti quantitativi di latte e di formaggi freschi». F. DELLA PERUTA, «L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento», in *Il Risorgimento*, n. 2, 1992, pp. 187-200.

²⁵¹ Ancora alla fine degli anni '30 del XX secolo il consumo pro capite della nazione più lattofaga, la Svizzera, era inferiore a 0,89 kg, quello dell'Austria e della Francia rispettivamente di 0,58 e 0,45 kg, mentre quello dell'Italia era di soli 0,2 kg. Cfr. H.J. TEUTEBERG, J.L. FLANDRIN, op. cit., in STORIA. Va comunque tenuto conto che l'alimentazione dei maschi adulti era nettamente migliore della media.

²⁵² IAJ, *La classe agricola nella provincia di Sondrio*, p. 230.

²⁵³ È probabile che in alcune stagioni, in presenza di una ridotta disponibilità di latte, questo dato medio non fosse raggiunto.

²⁵⁴ È anche vero, però, che «Nelle montagne comasche, bergamasche e bresciane, le condizioni dei contadini sono alquanto migliori relativamente al vitto». IAJ, *La regione delle montagne*, p. 48.

²⁵⁵ Il numero medio di capre per proprietario nella provincia di Sondrio al Censimento del bestiame del 1881 (contemporaneo all'Inchiesta agraria Jacini), era pari a 4,5, ma in diversi comuni della bassa Valchiavenna superava il valore di 10 (in alcune località della bassa Valchiavenna e delle valli Orobiche). CB1881.

²⁵⁶ ASM, *Agricoltura*, p.m. c. 79.

2.4.2. «Mamma che fai di pranzo? ... Vai a mungere le capre giù sotto!» – Il consumo diretto del latte caprino

Sul fatto che la capra nella società preindustriale fosse allevata principalmente per il latte – e la pecora per la lana – non pare vi siano dubbi²⁵⁷. Nell'ambito dell'economia di sussistenza delle comunità alpine questo ruolo restò immutato sino al XX secolo.

«In casa, poi, c'era sempre qualcosa da fare e bisognava aiutare i genitori: avevamo le capre e le pecore nella stalla, poi qualche gallina e i tacchini nel pollaio. Quei pochi ovini e caprini rispondevano solo ai principali bisogni della famiglia, della lana e del latte. Io sono venuta grande con il latte di capra e mi trovo ancora qui, a novantacinque anni. In genere, però, le famiglie avevano sempre anche una o due mucche»²⁵⁸.

L'utilizzo del latte caprino per l'alimentazione, essenziale per le famiglie povere che non potevano mantenere vacche da latte, rimaneva importante anche quando era possibile affiancare alle capre una o due bovine; queste ultime erano utilizzate per produrre latticini da vendere sul mercato – il burro era ben remunerato –, mentre le capre restavano più legate alla sfera dell'autoconsumo²⁵⁹.

Il consumo alimentare di latte di capra fresco è stato spesso associato alle necessità dell'alimentazione neonatale e infantile, ma le testimonianze sono concordi nel riconoscere al latte di capra, consumato con la polenta o la minestra, un ruolo importante nell'alimentazione degli adulti²⁶⁰.

²⁵⁷ «... pecore e capre erano utilizzate soprattutto come bestie vive, per ricavarne in primo luogo lana e latte (che veniva per la maggior parte trasformato in formaggio) e solo secondariamente carne». M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Roma- Bari, 1988, p. 38.

²⁵⁸ Testimonianza di Luigia Angela Fantini di Paghera di Taleggio (Bg), in A. CARMINATI, C. LOCATELLI, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina*, Centro Studi Valle Imagna, Bergamo, 2004, p. 105.

²⁵⁹ «Anni addietro, si viveva, bene o male, si viveva. C'era il latte, il formaggio. Quando avevo poche bestie, tutto quello che si produceva si adoperava. A parte un po' di burro, che quello si vendeva. Il formaggio, il latte, si adoperava tutto in famiglia. I bambini bevevano latte di mucca e capra, perché avevamo anche le capre, fino al '70. Tutte le famiglie avevano una, due, tre capre. Il pastore le portava al pascolo la mattina e le riportava la sera». Testimonianza di Eugenio Andreis di Caldes (Tn), in P.R. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARBINI, op. cit., p. 85. «Il cambiamento è impossibile descriverlo. Se penso che certe famiglie avevano una vacca e cinque o sei capre e magari cinque o sei figli. Non so come facevano a vivere. Seminavano patate e non venivano. Seminavano questo po' di orzo, e segale, per fare i panetti. Li seccavano e restavano lì un anno. Si comprava solo la farina gialla, che era polenta tutti i giorni». Testimonianza di Attilio Dalla Valle, Mezzana (Tn), in P.R. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARBINI, op. cit., p. 86.

²⁶⁰ «ALDO - Si può dire che sono nato nella stalla. Eravamo in dieci dodici in famiglia, io ero il più vecchio dei figli; venivamo a casa da scuola e si domandava "mamma che fai di pranzo?" C'era la polenta sul focolare; sul focolare però non sulla fornella; mi diceva: "Vai a mungere le capre giù sotto". Allora c'erano le capre. Lei coceva la polenta, la versava, metteva per terra il paiolo e poi tutti intorno con il cucchiaino si mangiava polenta e latte. MOGLIE - Ed eravamo più sani di adesso». Testimonianza di Aldo Campostrini e moglie,

Melchiorre Gioia e Vincenzo Cuoco, nella loro descrizione economica del Dipartimento dell'Agogna, osservarono che: «Una capra serve a condire la minestra d'una famiglia»²⁶¹. La preparazione della minestra con latte di capra è ricordata ancor oggi da diversi testimoni dell'area lariana che, in alcuni casi, continuano a consumarla²⁶².

Il consumo del latte non era limitato al desco famigliare. A conferma della grande importanza della capra nella società tradizionale alpina si deve osservare che, se da una parte era l'animale 'di famiglia', utile per l'alimentazione degli infanti, dei malati, degli anziani, dall'altra era anche l'animale di comunità 'professionali' costituite da individui adulti di sesso maschile che, a causa dell'attività svolta, erano costretti a condizioni di isolamento più o meno prolungato. In questo contesto, il latte fresco della capra – che, come visto, in qualsiasi zona boscosa o incolta non ha difficoltà a reperire da sola la propria razione alimentare – forniva, insieme alla farina di mais o ad altri prodotti amidacei non deperibili, gran parte del fabbisogno nutritivo.

«Fino al nostro secolo anzi non solo i montanari locali hanno valorizzato la capra come sostegno dell'economia e della sopravvivenza, ma se ne sono valsi anche addetti ad altri mestieri, come i boscaioli, i terebintinai o raccoglitori di resina, i carbonai che si trasferivano sui monti con un piccolo branco di capre che era facilissimo da alimentare per avere latte e formaggio. Lo stesso dicasi dei minatori solitari sulle sperdute montagne della valle Anzasca che riuscivano a superare l'isolamento e le difficoltà di approvvigionamento portando con sé qualche capra da latte, con le quali ritornavano al basso portando il materiale scavato all'apparire del gelo a fine stagione»²⁶³.

L'utilizzo delle capre da parte dei carbonai, sino agli anni Cinquan-

Sabbionara d'Avio (Tn), in P.R. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARBINI, op. cit., pp. 85-86. «Fra le sette e le nove ore antimeridiane, a seconda della stagione, fa il suo pasto più abbondante della giornata, e questo consiste, si può dire indebitamente per tutti, e per tutti i giorni dell'anno, in polenta fatta con farina di zea mais, o di *polygonum fagopirum*, detta volgarmente fraina o formentone, e quella polenta è accompagnata da scarso companatico di formaggio giovane, dolce, o da latte di vacca o di capra. La dose di polenta ingerita da un uomo sano e robusto, sta fra i quattrocento e gli ottocento grammi, il cacio difficilmente eccederà i cento, ed il latte potrà toccare i quattrocento ... Sul mezzogiorno si fa un secondo pasto, detto merenda, ed in questo si mangia un panetello di farina di segale, o di granoturco, o di polenta fredda ... alcuni vi uniscono piccola quantità di cacio o qualche pezzetto di salsiccia ... alla sera il condimento della minestra è dato da piccola dose di grasso animale o di burro, e spesso da latte di capra o di giovenca». IAJ, La classe agricola nella provincia di Sondrio, p. 230.

²⁶¹ M. GIOIA, V. CUOCO, *Il dipartimento dell'Agogna (La Valsesia, l'Ossola, il Lago Maggiore, il Lago d'Orta, il Novarese e la Lomellina sotto Napoleone)*, edizione a cura di E. RICCI, Fondazione Arch. Enrico Monti, Anzola d'Ossola, 1986, p. 65.

²⁶² Di seguito l'indicazione delle testimonianze e degli ortaggi utilizzati: zucca: Lidia Zap-pa, Caslino d'Erba (Co); germogli di luppulo selvatico: Miro Puricelli, Sala Comacina (Co); verza: Giovanni Cadenazzi, Tramezzo (Co).

²⁶³ T. BERTAMINI, op. cit., p. 35.

ta, è ricordato anche in val di Ledro²⁶⁴ mentre, in val Mesolcina, vi sono riferimenti contrattuali relativi alla possibilità per i boscaioli di mantenere e lasciar pascolare 1-2 capre²⁶⁵. Quanto ai minatori, c'è da osservare che la capra ha rappresentato una risorsa fondamentale laddove una parte significativa della popolazione era dedita alle attività minerarie e non disponeva di terreno e di risorse umane sufficienti per l'allevamento del bestiame grosso. La possibilità di mantenere un certo numero di capre per le famiglie dei minatori, in deroga alle rigide proibizioni in vigore, era legato anche all'effetto benefico del consumo di latte per coloro che erano costretti a lavorare in un ambiente nocivo.

Anche i pastori ovin transumanti utilizzavano latte di capra, con il quale si preparava la minestra con aggiunta di riso e *periich* (spinaci selvatici)²⁶⁶, o con il quale veniva 'condita' la polenta²⁶⁷. Persino i giovani, che si trattenevano qualche giorno in montagna per il taglio del fieno 'selvatico,' o 'magro', usavano portare con sé una capra²⁶⁸. In alcuni casi la 'capra al seguito' rappresentava semplicemente un mezzo per economizzare sul vitto; è quanto praticato dai falciatori assunti a giornata che si recavano dai paesi rivieraschi della Tremezzina – Lago di Como nella limitrofa valle Intelvi²⁶⁹.

Il ruolo del consumo di latte di capra nel sistema alimentare delle popolazioni alpine emerge chiaramente anche quando si esaminano i sistemi di alpeggio; le norme che li regolavano, con diverse modalità, si premuravano di assicurare che non mancasse il rifornimento di latte di capra fresco a quanti restavano al villaggio. In alcuni casi le capre non erano trasferite all'alpeggio e il gregge del villaggio, affidato a caprai salariati o condotto a turno dai proprietari, utilizzava durante la giornata pascoli

²⁶⁴ Testimonianza di Saverio Tiboni, Tirano di Sopra (Tn).

²⁶⁵ «In alcuni contratti settecenteschi e ottocenteschi mesolcinesi si consentiva ai boscaioli che soggiornavano nei boschi durante il periodo del taglio, di tenere e lasciare pascolare qualche capra, di solito una o due per persona, spesso presa in affitto dagli allevatori locali». MOR, p. 21.

²⁶⁶ «In passato le capre erano ancor più importanti perché i pastori consumavano essi stessi il loro latte, circostanza che oggi appare occasionale». M. CORTI, G. FOPPA, *La pecora bergamasca. Immagini, storia, sistema di allevamento della più importante razza ovina delle Alpi*, Provincia di Bergamo, Area IV Economia e Lavoro – Servizio sviluppo agricolo e forestale, Bergamo, 1999, p. 51.

²⁶⁷ «Non dimentichiamo la polenta e latte (che per i pastori era di capra), piatto tipico del montanaro, che è sempre un bel mangiare». D.M. TOGNALI, «La vita dei pastori», in M. BERRUTI, G. MACULOTTI (a cura di), *Pastori di Valcamonica. Studi, documenti, testimonianze su un antico lavoro di montagna*, Brescia, 2001, pp. 9-31.

²⁶⁸ «Quando io e mio fratello andavamo a fare fieno [magro] in un capanno dove ci trasferivamo per fare fieno, ci portavamo una capra e vivevamo di quella». Testimonianza di Adriano Puricelli, Faggeto Lario (Co).

²⁶⁹ «Prima della guerra io e mio fratello andavamo a fare i falciatori in Val d'Intelvi e ci portavamo via una capra di nome Balilla che faceva anche 3 litri di latte e vivevamo di quella». *Ibidem*.

magri – a volte anche notevolmente distanti dal villaggio –, rientrando ogni sera per la mungitura serale per ripartire la mattina seguente dopo la munta mattutina. In alcuni casi vi era un sistema misto: una parte delle capre veniva inviata in alpe, mentre le altre erano affidate ad un capraio che le conduceva al pascolo durante il giorno e le riconsegnava alla sera. Tenendo a casa le capre e utilizzando il loro latte, gli abitanti dei villaggi potevano inviare all'alpeggio tutte le vacche ed evitare di consumare una parte del foraggio raccolto a valle, così prezioso per l'inverno.

«Dobbiamo distinguere tra capre da fattoria e capre d'alpeggio. Queste ultime passano tutta la stagione di pastura sull'alpe insieme ai bovini e non hanno bisogno di alpeggi particolari. Le capre di fattoria invece, d'estate, tutte le mattine salgono all'alpeggio e il capraio le riporta al villaggio la sera, per la seconda mungitura. Come le pecore, le capre vanno a cercare il loro cibo lungo i pendii scoscesi, là dove l'uomo stesso non si avventura. Le capre di fattoria danno abbastanza latte per il consumo privato del contadino montanaro, di modo che egli può mettere all'alpeggio tutte le sue vacche durante l'estate ed economizzare così per l'inverno una parte del foraggio raccolto in valle»²⁷⁰.

Il sistema del 'doppio gregge' era utilizzato anche in val d'Ossola, dove ogni famiglia poteva tenere a casa quante capre avesse ritenuto necessarie per i propri fabbisogni di autoconsumo e dove, ad ogni proprietario, a turno – *roata* –, era affidata la custodia del gregge di casa²⁷¹. Ciascun proprietario di capre era, però, tenuto a consegnare a pastori stabiliti quelle in eccedenza, da monticare sugli alpeggi comunitari o su quelli privati²⁷². Negli Statuti trentini si stabilisce, in modo più rigido, che gli unici animali esentati dall'obbligo della monticazione fossero quelli ammalati, quelli da lavoro «o una capra per il latte necessario alla famiglia: e questo sempre comunque con licenza degli ufficiali locali»²⁷³.

In val di Fiemme, a Cavalese, dal 20 di giugno le capre erano divise in due greggi, quello 'di malga', presso la Malga val Moena, e quello 'di casa'. A Tesero, dove le capre erano più numerose – 1.300 all'inizio degli anni Cinquanta del XX secolo –, era necessario organizzare ben cinque greggi, di cui tre 'di malga', due 'di casa' e uno con i giovani allievi²⁷⁴. Nel 1890, in val di Ledro, erano ben 14 i greggi – per un totale di 851 capre,

²⁷⁰ A. NIEDER, «Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi», in P. GUICHONNET (a cura di), *Storia e civilizzazione delle Alpi, Destino umano*, Milano, 1987, pp. 9-103.

²⁷¹ Lo Statuto di Mulesco del 1450 (cap. 31) prevede che ogni famiglia potesse tenere a casa quel numero di capre che giudicasse necessario per la propria alimentazione. T. BERTAMINI, op. cit., LCC, p. 31.

²⁷² *Ibidem* p. 30.

²⁷³ F. GIACOMONI, «La tutela dell'alpeggio nelle carte di regola del Trentino», in ARGE ALP, COMUNITÀ DI LAVORO DELLE REGIONI ALPINE, COMMISSIONE I (CULTURA E SOCIETÀ) (a cura di), *Economia alpestre e forme di sfruttamento degli alpeggi*, Bolzano, 2001, pp. 119-144.

²⁷⁴ Testimonianza di Michele e Giuseppe Zeni, Tesero (Tn).

possedute da 662 famiglie – che, nel periodo tra maggio e dicembre, erano condotti al pascolo dai rispettivi caprai²⁷⁵.

La capra 'di casa', che rimaneva in estate presso il villaggio, era un animale particolarmente docile, normalmente acorne, spesso con mantello bianco, sempre particolarmente confidente con l'uomo, e godeva di uno statuto particolare.

«La capra assumeva invece [in contrasto con la pecora] un ruolo quasi da animale domestico [nell'accezione di 'famigliare', proprio del cane e del gatto]. Era infatti piuttosto frequente ritrovare nella casa della famiglia ossolana, anche d'estate una capra definita *crava d'ca* che viveva all'interno dell'abitazione, familiarizzava e giocava con i bambini, forniva il latte che spesso per i più poveri costituiva la base o l'unico pasto della giornata»²⁷⁶.

Nell'ambito dei sistemi di 'migrazione verticale', che hanno caratterizzato per lunghi secoli la colonizzazione pastorale della montagna alpina, troviamo ulteriori testimonianze sull'importanza della capra quale 'dispensa di latte'. Mentre le capre e le vacche salivano all'alpe, nei 'monti' (maggenghi) lariani, chi vi restava, per dedicarsi alla fienagione, poteva sempre contare su una capra:

«la portavano qui [sul maggengo, quando il resto del bestiame: vacche e capre era all'alpe] una capra per far la minestra, per adoperare il latte, si faceva la minestra *cunt i briö* [germogli di luppolo selvatico], *mi la fò anmò*»²⁷⁷.

Spesso l'utilizzo da parte dei pastori del latte di capra era motivato dall'esigenza di destinare tutto il latte vaccino alla caseificazione²⁷⁸.

2.4.3. Latte di capra e *tzücar* – Il latte di capra e l'alimentazione neonatale

Negli anni dell'ultima guerra, con il ripiegamento verso forme di autoconsumo, divenne quanto mai provvidenziale, specie in zone come l'Ossola, particolarmente coinvolte negli eventi bellici, il ricorso alla carne e al latte di capra.

«nel '43 è nata la Liliana. Sono riuscita a mantenere sei o sette capre, con quelle ho dato da vivere ai miei figli. Latte di capra e *tzücar*: la Liliana è andata avanti così per un po'»²⁷⁹.

²⁷⁵ A. FOLETTI, *La Valle di Ledro, cenni geografici, statistici e storici*, Riva (Tn), 1901, p. 44.

²⁷⁶ A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., LCC, pp. 63-81. Di norma le capre (a differenza delle pecore) avevano un nome proprio che poteva essere utilizzato anche per chiamarle; ciò era particolarmente vero per la 'capra di casa'.

²⁷⁷ Testimonianza di Miro Puricelli, Sala Comacina (Co).

²⁷⁸ «Non è infrequente trovare nel prealpeggio qualche pecora o capra, che servono per fornire alimenti a coloro che rimangono a custodia del bestiame, in modo da poter lavorare tutto il latte delle vacche, quando queste non sono nelle malghe». G. AGOSTINI, *La vita pastorale nel gruppo dell'Adamello*, Trento, 1950, p. 33.

²⁷⁹ «Successivamente le capre le vennero rubate per essere macellate e consumate da gente 'più disperata di me' di un'altra borgata. Ho salvato i miei figli col latte di capra». Testimonianza di Teodora Ramoni, Villette (Vb), in B. MAZZI, op. cit., p. 46.

L'importanza attribuita all'utilizzo del latte di capra per lo svezzamento dei neonati è riflessa in un articolo dello Statuto di Bianzone – località viticola della Valtellina –, che stabilisce che tutto il bestiame sia trasferito all'alpeggio, tranne una vacca o capra da latte o, in alternativa, un paio di bovine da lavoro, ma concede comunque che:

«chi avrà para uno de vacche, o manze da lavoro non possa tenere altre vacche da latte, ne capre, eccetto una capra da latte in caso di lattare figliolini per necessità, della quale sia data informazione al Decano, e suoi ai quali s'abbia licenza e quali conosciuta sian tenuti a darla»²⁸⁰.

Considerazioni circa l'importanza dell'allevamento della capra per l'alimentazione neonatale e infantile si trovano frequentemente nell'ambito delle aspre polemiche ingaggiate, nel XIX secolo, tra i sostenitori delle opposte vedute circa l'opportunità o meno di eliminare, o quantomeno limitare, il numero delle capre²⁸¹. Tali argomentazioni non trovavano riscontro solo nella dietologia popolare, ma anche nella pediatria ufficiale. A metà Ottocento i medici, considerate le condizioni igieniche del tempo e la diffusione della Tbc bovina, consigliano, qualora possibile, di far succhiare direttamente il latte dalla mammella dell'animale, asina o capra, «soprattutto quella bianca perché più docile»²⁸².

«[...] in passato questi [i neonati] potevano essere accostati alle [capre] nutrici onde popparne direttamente il latte».

Nel suo racconto autobiografico, Giuseppe Strozzi di Biasca, nato nel 1834, ricorda che il padre, rimasto vedovo, lo tolse dalla balia e

«lo fece allattare da una capra di pelo bianco. Intesi raccontare che questa bestia ne era molto affezionata perché, quando sentiva il bambino piangere, gli rispondeva col suo belato ed una pronta venuta alla culla se si trovava distante da essa»²⁸³.

La possibilità di poppare direttamente il latte dalla mammella delle capre da parte degli infanti può apparire strana, con riferimento al carattere vivace e a volte decisamente 'selvatico' della capra, ma solo se si dimentica il 'dualismo' tipico di questo animale. Pochi mammiferi, come la capra, sono in grado di rivolgere con così facilità e frequenza ai cuccioli di altre specie le cure parentali e *in primis* quelle di allatta-

²⁸⁰ D. ZOIA, «Nel passato. Le comunità valtellinesi e i loro ordinamenti», in A. BENETTI, D. BENETTI, D. DELL'OCA, D. ZOIA, *Uomini delle Alpi. Contadini e pastori in Valtellina*, Jaca Book, Milano, 1983, pp. 111-159.

²⁸¹ «Nulla costa il mantenerle, arrampicandosi esse sulle più scoscese rupi in traccia di un alimento che andrebbe perduto. Una capra serve ... ad alimentare il neonato che cerca latte invano nel seno della madre oppressa dalla fatica». M. GIOIA, V. CUOCO, op. cit., p. 65.

²⁸² C. COLOMBELLI, «L'alimentazione dell'infanzia dalla seconda metà dell'800 ai primi del'900», in *Il Risorgimento*, n. 2, 1992, pp. 399-416.

²⁸³ MOR, p. 47.

mento. L'attitudine della capra a svolgere da 'balia universale' è stata storicamente sfruttata dai pastori ovin che, nei greggi, specie in quelli transumanti, mantengono sempre un certo numero di capre, in genere una su 20 pecore²⁸⁴. Alla capra nutrice veniva riservato un trattamento particolare; in val di Ledro la *cavra de cà* entrava nelle abitazioni e riceveva scarti di cucina²⁸⁵. L'uso del latte di capra per lo svezzamento, in ogni caso, è stato comune sino agli anni Cinquanta-Sessanta. In alcuni casi, se la famiglia disponeva di un'asina, si faceva precedere alla nutrizione con latte di capra, quella con latte d'asina²⁸⁶. Nelle petizioni degli abitanti dell'alta Valbrembana dell'inizio del XIX secolo, tendenti a scongiurare l'introduzione del divieto assoluto di allevamento caprino, ci si appella alle virtù del latte di capra, sostenendo che esso era indispensabile non solo ai bambini, ma anche per i convalescenti e gli ammalati²⁸⁷. Anche dopo la prima infanzia ai bambini veniva somministrato latte di capra come 'medicinale'²⁸⁸.

2.4.4. Una transumanza dietetica

«all'avvicinarsi della primavera discesero dalle loro rupi per condurre secondo l'uso, le capre in questa metropoli [Milano], onde somministrare latte agli ammalati»²⁸⁹.

La produzione di latte caprino per uso alimentare non era limitata all'autoconsumo delle famiglie delle comunità alpine. La vendita al minuto nelle strade e piazze delle città del latte appena munto, sino alla metà del XX secolo era alla base di una delle forme di emigrazione stagionale tipica di alcune aree alpine.

A fianco di tale attività, esercitata in forma ambulante, esisteva anche quella della fornitura del latte di capra agli ospedali, brefotrofi, ospizi, sulla base di veri e propri 'appalti'. Anche in questo caso, la garanzia di freschezza e la qualità igienica del latte erano legate alla mungitura sul posto. Le capre, ovviamente, si prestavano molto meglio delle bovine a questa forma di 'servizio a domicilio' (dimensioni, esigenze alimentari, diverso contenuto idrico e dimensioni delle feci).

Nelle loro passionante proteste contro il 'bando alle capre', i rappresentanti della comunità di Carona in Alta Valbrembana, al fine di sottolineare l'utilità delle capre, affermano che ogni primavera si recavano a Milano per 'prestare servizio' negli ospedali, dove fornivano ai

²⁸⁴ M. CORTI, G. FOPPA, op. cit., p. 51.

²⁸⁵ Testimonianza di Saverio Tiboni, Tirano di Sopra (Tn).

²⁸⁶ Testimonianza di Lidia Zappa, Caslino d'Erba (Co).

²⁸⁷ ASB, Dipartimento del Serio, cartella 86.

²⁸⁸ Testimonianza di Vittorio Tavecchio, Caslino d'Erba (Co).

²⁸⁹ ASM, Agricoltura, p.m., c. 82.

ricoverati latte fresco e salubre²⁹⁰. Nel 1806 il 'bando alle capre', secondo una relazione del 1807 inviata a Milano, sorprese i caprai di Branzi e di Carona quando stavano per far ritorno ai paesi d'origine:

«ed all'avvicinarsi della primavera discesero dalle loro rupi per condurre secondo l'uso, le capre in questa metropoli, onde somministrare latte agli ammalati, stavano ora per avviarsi di nuovo verso i loro abituri, riconducendo ai consueti pascoli estivi la greggia»²⁹¹.

In una litografia milanese dei primi anni del XIX secolo è ritratto un capraio con alcuni dei suoi animali presso Porta Orientale, l'attuale Porta Venezia. Le capre raffigurate presentano le caratteristiche della razza Orobica, ancor oggi allevata in quelle Alpi, ed è probabile che provenissero proprio dall'Alta Valbrenbana. Queste forme di attività erano sottoposte a precise disposizioni e autorizzazione da parte delle autorità, come ci informa una pratica del 1829, relativa alla 'supplica' inoltrata dai fratelli Giovanni e Giuseppe Curami (la cui famiglia svolgeva, a detta degli interessati, da 80 anni l'attività di caprai a Salò) per poter essere confermati nell'esercizio della stessa, svolta:

«per i bisogni di quel Comune ... e per provvedere di latte quel civico ospedale e gli altri pubblici stabilimenti di beneficenza»²⁹².

Nonostante le rigide disposizioni circa il pascolo caprino 'vagante' nelle pianure, e in particolar modo nei pressi delle città, già in vigore da secoli²⁹³, la funzione 'dietetica' della transumanza caprina veniva considerata un valido motivo per consentire una 'calata controllata' delle capre in pianura. Nel Progetto di *Regolamento sul pascolo delle capre*, redatto nel 1817 dalla Direzione generale demanio boschi di Milano, si proponeva la limitazione dell'allevamento della capra alla sola montagna, ma all'art. 7 si prevedeva che:

²⁹⁰ ASB, Dipartimento del Serio, c. 86. A conferma della diffusione del consumo di latte di capra presso i nosocomi si può osservare che l'Ospedale di S. Chiara a Trento manteneva nella propria azienda agricola un gregge di capre utilizzato per fornire latte alimentare agli ammalati.

²⁹¹ ASM, Agricoltura, c. 82.

²⁹² ASM, Fondo Atti di Governo: Agricoltura p.m., c. 83. È probabile che i Curami provenissero dalla Valtrompia.

²⁹³ Oggetto di rigide proibizioni già dal XVII secolo, come dimostra lo Statuto di Verona di quell'epoca, il trasferimento delle capre alla città era consentito se eseguito per via 'pubblica e retta' e con la limitazione del pascolo alle siepi fiancheggianti le pubbliche vie dal solo lato della strada. Interessante come anche in area veneta, ancora nel XVII secolo, la 'malga' indichi un gruppo di animali. «Item quod nullo modo Bestia Caprina possint pasculari in sortibus terrarum et possessionum existentium circa Civitatem et Burgo Verona, nec in cæsis ipsarum sortium pro cape et inde inferius, et centum soldi pro Malga, salvo quod qualiter persona veniens de Villa ad Civitatem Verona cum bestis caprinis causa vendendi, vel alia causa possit veniendo cum illis per viam publicam et rectam ad veniendum versus Veronam pasculari in cæsis ipsius via ad ea parte ipsarum cæsarum que est a latere ipsius viae». Capitolo LXIII (Libro V), Statuto di Verona del XVII secolo, ASM, Agricoltura, p.m. c. 82.

«I possessori di capre muniti di regolare licenza i quali volessero in Primavera recarsi alla pianura per far commercio del latte dovranno riportare alle Municipalità un certificato portante il numero delle Capre e le Strade che queste dovranno tenere per rendersi al luogo cui sono dirette»²⁹⁴.

L'Inchiesta agraria Jacini conferma come, ancora nella seconda metà del XIX secolo, il consumo di latte di capra fosse associato ad una 'virtù medicinale'. Come già osservato, il consumo di latte quale alimento per gli adulti era pressochè sconosciuto in ambito urbano, e si sviluppò solo verso la fine del secolo, con l'organizzazione delle centrali del latte²⁹⁵. La vendita del latte di capra era fortemente stagionalizzata e concentrata nella primavera, quando le capre producevano più latte, con una 'coda' autunnale, quando esse ritornavano nelle pianure dopo il pascolo estivo²⁹⁶.

«Il latte di capra, in primavera, è ricercato nelle città perché gli si attribuisce una virtù medicinale; vi sono quindi alcuni caprai, in iscarso numero però, possessori di una greggie dalle 20 alle 50 capre, i quali, terminato il pascolo estivo, possono fare assegnamento sopra una sicura clientela in pianura, specialmente nelle maggiori città, in primavera ritraggono un discreto guadagno sì dalla vendita del latte di casa in casa, che dallo smercio dei capretti»²⁹⁷.

In provincia di Brescia, dove la 'calata delle capre' dalla Vallecarnica era consistente, la relazione relativa al Circondario di Verolanuova, bassa Bresciana, della medesima Inchiesta, conferma che anche nelle campagne vi era forte apprezzamento delle 'virtù medicinali' del latte di capra.

«In primavera si vende tutte le mattine in gran copia latte di capra, che corregge e rinfresca il sangue»²⁹⁸.

La tradizione della vendita ambulante del latte caprino è proseguita nelle città lombarde sino a dopo l'ultima guerra, quando era ormai consolidato il consumo di latte vaccino. A Milano il *cavrée* ambulante, proveniente dalle valli alpine e prealpine, era chiamato, con espressione tipica della parlata meneghina – usa a definire l'addetto ad una professione sulla base di azioni e oggetti concreti ad essa peculiari –, *quell del latt in*

²⁹⁴ ASM, Agricoltura, p.m., c. 83.

²⁹⁵ H.J. TEUTEBERG, J.L. FLANDRIN, «Trasformazioni del consumo alimentare», in STORIA, pp. 567-583.

²⁹⁶ Molti caprai, però, restavano a passare l'autunno e parte dell'inverno in montagna.

²⁹⁷ IAJ, La regione delle montagne, p. 59. Una sottolineatura del carattere urbano del consumo di latte di capra troviamo anche nella seguente osservazione del Benedini «Guerra ancor più viva si fa agli armenti di capre, sicché son pochissimi quelli che si vedono. Solo in primavera un piccol numero soggiorna nei Comuni suburbani per somministrare il latte ai cittadini». B. BENEDINI, *Il territorio bresciano: storia usi e costumi dei contadini dell'ottocento*, Bornato (Bs), 1881, p. 59.

²⁹⁸ IAJ, Circondario di Verolanuova (Bs), p. 700.

bròcca e, in modo ancor più gustoso, al fine di enfatizzare la freschezza ‘assoluta’ del latte munto sul posto, *quell del latt in tetta*²⁹⁹. Il latte veniva munto all’istante e consegnato all’acquirente. Presso l’Archivio fotografico del comune di Milano sono conservate diverse fotografie, scattate intorno al 1920, che ritraggono i caprai ambulanti con le loro capre nel cuore della città.

Dopo decenni, a partire dagli anni Settanta del XX secolo, nell’ambito delle società occidentali si è assistito ad un *revival* del consumo del latte e dei latticini di capra, indubbiamente legato alle tendenze culturali affermatesi con il Sessantotto – anti-industrialismo, ambientalismo, maggior cura della salute e del corpo anche al di fuori della dietetica e delle medicina istituzionali –, ma anche ai riscontri della ricerca nutrizionistica e clinica, che hanno comportato, specie negli ultimi anni, l’accumulo di sempre nuove conferme a ribadire la superiorità nutrizionale attribuita al latte caprino dalla medicina antica e dalla dietetica popolare³⁰⁰.

È ormai acquisito che il latte di capra, per la sua ridotta allergenicità e la maggiore digeribilità, risulti superiore a quello vaccino nella nutrizione infantile. Marcatamente diverso dal latte vaccino, sia per la componente caseinica che lipidica, il latte di capra, con riferimento a quest’ultima, è attualmente oggetto di valutazioni dietetiche molto positive che riguardano soprattutto la composizione in acidi grassi, caratterizzata da una maggior presenza di quelli monoinsaturi e poliinsaturi, nonché di quelli a media catena³⁰¹. In relazione a questo profilo lipidico favorevole, il consumo di latte caprino, in sostituzione di quello vaccino, può ridurre la colesterolemia e l’incidenza di disturbi gastrointestinali e di affezioni cardiache. Nel corso degli anni Novanta si è diffuso sul mercato latte di capra a lunga conservazione (UHT) di provenienza francese, olandese, tedesca, inglese; quindi, con l’espansione della domanda, anche latte pastorizzato ‘fresco’. Sul mercato oggi è possibile reperire, a volte anche presso la grande distribuzione organizzata, latte di capra a lunga conservazione o pastorizzato, intero o parzialmente scremato, da agricoltura convenzionale o biologica a prezzi doppi rispetto alle corrispondenti qualità di latte vaccino.

2.5. Derivati del latte

«Quello che è [il formaggio] formato dal latte caprino è preziosissimo allorché non riceve qualche battesimo d’acqua, o d’altro latte straniero»³⁰².

²⁹⁹ C. COMOLETTI, *I mestee de Milan*, Milano, 1983, p. 223.

³⁰⁰ Per una rassegna recente sulla superiorità dietetica del latte caprino, cfr. G.F.W. HAENLEIN, *Goat milk in human nutrition*, in «Small Rumin. Res.», 51, 2004, 155-163.

³⁰¹ Tra questi vale la pena ricordare che ve ne sono tre che hanno ricevuto dalla capra la loro denominazione chimica (acido caproico, caprilico e caprinico).

³⁰² M. GIOIA, *Discussione economica sul dipartimento del Lario*, Lugano (Ti), 1837, p. 81.

La 'lotta contro la capra', ridimensionando fortemente il suo allevamento e associandolo all'autoconsumo delle famiglie più povere e alle comunità delle valli più remote e svantaggiate, ha impresso uno statuto di inferiorità sociale a tutti i prodotti di questo animale, ribaltando una precedente attribuzione di superiorità qualitativa. Eppure l'immagine della capra legata ad una condizione di estrema miseria e necessità, immediatamente 'rinnegata' a favore dell'allevamento bovino non appena il miglioramento del benessere lo consenta, appare distorta o almeno corrispondente solo in parte alla realtà storica. I latticini caprini, infatti, hanno spesso rappresentato una risorsa economica utilizzata dalle comunità locali alpine per corrispondere tributi, ma anche per conseguire mediante il commercio dei ricavi monetari.

In val Vigizzo il formaggio caprino, denominato con termine conciso *cravasta*³⁰³, è citato in documenti di epoca medioevale quale elemento della rendita degli alpeggi e quale mezzo di pagamento di tributi ecclesiastici e tasse comunali, nonché per la formazione di fondi assistenziali comunitativi³⁰⁴. L'importanza economica della capra, certamente superiore in epoche passate, si mantenne anche nel XIX secolo, almeno fino a quando l'avvento delle 'centrali del latte' e dei caseifici industriali non crearono un mercato di massa del latte alimentare e dei latticini, introducendo un crescente pregiudizio negativo, su base igienico-sanitaria, per la produzione 'rurale'. Oltre al latte fresco erano molto apprezzati sui mercati urbani anche vari tipi di latticini di capra³⁰⁵. In quella stessa provincia di Bergamo, dove l'ostracismo delle autorità fu più accanito che in qualsiasi altra realtà lombarda, tanto da determinare già nel XIX secolo un forte ridimensionamento del patrimonio caprino allevato, a fine Ottocento la domanda di formaggi di capra era ancora vivace.

³⁰³ Da *crava*, denominazione locale della capra.

³⁰⁴ «Come il burro, il formaggio e la ricotta di latte delle bovine, anche la *cravasta* era computata nel prodotto dell'alpe e su di essa si valevano i diritti di prelievo del comune o di chi aveva speciali diritti d'alpiario». «un documento del 1260 riguardante l'alpe Cazzola in Val Vigizzo, di cui era in parte proprietaria la comunità di Masera, riferisce che su di essa aveva diritto di un certo prelievo annuale del prodotto la chiesa di S. Abbondio di Masera, consistente in 7 libbre di formaggio, di cui 2 dovevano essere di 'cravasta', cioè di formaggio caprino. Parte di questo tipo di formaggio prodotto sugli alpeggi comunali doveva ugualmente essere consegnato, secondo uno statuto di Craveggia, al comune sotto forma di tassazione da chi possedeva capre che alimentava sui pascoli e boschi comunali nei mesi di Maggio e Giugno, corrispondente a 4 libbre di formaggio caprino ogni storo di latte prodotto (c. 73). Anche le capre quindi, oltre che le bovine, dovevano contribuire alla costituzione dell'entrata comunitaria. Parte di questo formaggio e di altro, come pure del burro, doveva servire ugualmente per costituire un fondo benefico da distribuire in determinate occasioni ai poveri e indigenti del comune, secondo l'antica tradizione (c. 67)». T. BERTAMINI, op. cit., LCC, p. 30.

³⁰⁵ La grande considerazione dei formaggi è antica. Nell'antico Egitto, al loro consumo era associata la prevenzione della tubercolosi e proprietà afrodisiache. Il faraone Tutankhamen era un grande estimatore del formaggio di capra e fece porre nella sua tomba 22 'confezioni' del suo formaggio preferito da consumare durante il viaggio nell'aldilà e da offrire alle divinità che avrebbe incontrato durante il medesimo.



14. Tipici *zingherlin*. Ricotta di siero di latte bovino e caprino con aggiunta di latte intero caprino della zona lariana occidentale. Alpe di Colmenacco (Triangolo lariano), 2004.

«La attitudine eminentemente lattifera della capra nostrale, ove questa sia allevata con giudiziosi trasceglimenti, la rendono preziosa alle più disagiate fortune dei contadini, e i prodotti del suo latte, avidamente ricercati, ne stimolano lo allevamento»³⁰⁶.

In Trentino, in molti paesi, la quantità di latte di capra tra febbraio e settembre eccedeva notevolmente il consumo alimentare diretto e il latte non utilizzato direttamente veniva consegnato ai caseifici turnari per la produzione di formaggio. Alcuni caseifici, come quelli di Predazzo e di Moena, lavoravano esclusivamente il latte di capra, altri lavoravano il latte di capra e quello di vacca separatamente, altri ancora miscelavano il latte di capra a quello vaccino³⁰⁷.

2.5.1. I *furmagitt*

In tempi a noi più vicini, e cioè all'inizio del XIX secolo, Melchiorre Gioia, esponente di quel partito che avrebbe desiderato l'eliminazione totale delle capre per far posto alle pecore, riconosceva, come abbiamo visto, che nel dipartimento del Lario, province di Como e Lecco, il formaggio di capra era 'preziosissimo'. Alla metà del secolo, un altro famoso scrittore lombardo, lo storico Cesare Cantù, ricorda come in Valsassina fosse attivo il commercio del formaggio di capra prodotto localmente:

³⁰⁶ CB1881, Relazione per la provincia di Bergamo, p. xxxviii.

³⁰⁷ S. GILBERTI, «Il latte di capra», in *Almanacco Agrario per l'anno 1926*, anno 44, Trento, 1925, p. 22.

«I valligiani preparano nelle loro baite (cascine) le robiole e gli stracchini caprini di cui fanno grande esportazione»³⁰⁸.

I *furmagitt* rappresentano, oggi come nel passato, il prodotto più comune della trasformazione del latte caprino nella maggior parte dell'area considerata. Erano – e sono tutt'ora – indicati localmente anche robiolini o tomini, denominazioni che si sono maggiormente conservate nell'area piemontese. Si tratta di formaggi a pasta fresca, che si prestano a lavorazioni casalinghe anche di pochi litri di latte, non richiedono attrezzature particolari e possono essere consumati dopo pochi giorni di maturazione. Prodotti mediante tecniche di lavorazione molto semplici, tipicamente con latte ancora caldo di mungitura e senza ulteriore riscaldamento, assumono varie forme e pezzature: quella tipica è tra i 150 e i 200 g. Conservati in luoghi idonei, dopo diverse settimane diventano molto piccanti e ideali per il consumo con la polenta, come ricordava Stefano Jacini nella sua relazione sulla montagna lombarda nell'ambito della famosa inchiesta da lui promossa³⁰⁹.

Nel Circondario di Lecco, che comprendeva la Valsassina e parte della Brianza, il relatore della medesima Inchiesta conferma l'importanza del commercio dei formaggini ottenuti sia da latte di pecora che di capra, non mancando di rilevare come il prezzo superi quello degli stracchini³¹⁰ e fornendo interessanti particolari sulla lavorazione, ma anche sull'imballaggio del prodotto destinato alla vendita e al trasporto a distanza verso le città³¹¹.

La semplicità di lavorazione dei *furmagitt* – che consentiva di produrli anche con il latte di una sola capra e senza disporre di un focolare – ne facevano, al di là dell'interesse commerciale, un tipico prodotto per l'autoconsumo. In una località come Caslino d'Erba, nella Valassina,

³⁰⁸ C. CANTÙ, op. cit., p. 990.

³⁰⁹ «Ed infatti, mentre essa loro costa presso che niente, porge loro copia di alimento col latte, che in quantità corrisponde a un quinto di quello d'una vacca comune, e con cui si fanno piccoli caci goduti dalla famiglia come companatico alla polenta». IAJ, La regione delle montagne, pp. 22-23.

³¹⁰ Formaggio molle di latte vaccino largamente diffuso sulle prealpi lombarde, che in tempi più recenti ha assunto la denominazione di 'Taleggio'.

³¹¹ «Di pari merito [rispetto a quello di pecora], è il latte caprino che, segnatamente nella Valsassina, impiegasi come il pecorino a fabbricar formaggini nel modo seguente: nel latte appena munto si mesce il necessario presame preparato coi ventricoli di capretti o di vitelli macerati nell'aceto, e se ne affonda la tagliata, che si rompe e si frammischia finché sia ben segregata dal siero. Allora si ripone in formelle di legno, ove si lascia a sgocciolare fino a che abbia, raggiunto una certa consistenza. Quindi i formaggini si salano generosamente e se vogliansi ottenere di sapore forte, vi si aggiunga anche una piccola dose di pepe. Il siero che rimane serve preparare un altro formaggio di qualità scadente detto *ricotta*, di cui fanno uso i pastori. I formaggini di pecora o di capra si possono consumare freschi, ed anche far stagionare, disponendoli su graticci in locale fresco, asciutto e bene aereato, rivoltandoli frequentemente fino a che siano secchi. Allora possono essere imballati in cesti di vimini o in barili, conservati per parecchi mesi, e posti in commercio ad un prezzo alquanto superiore a quello dello stracchino». IAJ, Il Circondario di Lecco, p. 335.



il mantenimento delle capre era legato alla produzione casalinga dei formaggini, tanto che il latte di capra, in eccedenza rispetto ai bisogni famigliari, era venduto ad altre famiglie che non potevano mantenere capre, ma che erano ugualmente dedite alla produzione casalinga dei formaggini³¹². Il forte radicamento della tradizione dell'autoproduzione casalinga dei latticini di capra, tutt'oggi vivo a Caslino, appare interessante per comprendere il ruolo della capra nell'ambito di forme precoci di 'agricoltura integrativa' nell'ambito di comunità interessate da precoci processi di industrializzazione e con scarse risorse agricole³¹³.

³¹² «Alcuni in paese tenevano un paio di capre per fare i formaggini». Testimonianza di Vittorio Tavecchi, Caslino d'Erba (Co); «vendevamo il latte a chi faceva il formaggio in casa», Testimonianza di Lidia Zappa, Caslino d'Erba (Co).

³¹³ Esso è confermato per l'alta Brianza dalle testimonianze relative a Valmadrera, località industriale a pochi km da Lecco. «Qui le capre erano mantenute da numerose famiglie nella prima metà del XX secolo, quando l'occupazione nell'industria era già molto diffusa, consentendo l'integrazione tra una magra economia agro-pastorale e l'impiego manifatturiero. L'allevamento della capra era un fatto molto sentito e la capacità lattifera dei propri animali era motivo di orgoglio, tanto che sull'onda di quanto veniva organizzato all'epoca dalle istituzioni agricole nell'ambito delle mostre di vacche da latte, venivano indette in paese delle 'gare di mungitura' in cui venivano premiate le capre che (anche con il ricorso a vari espedienti) producevano più latte». Testimonianza di Alberto (Berto) Vassena, Valmadrera (Lc). Berto Vassena, insieme alla moglie Carmelina Butti, è stato protagonista di un'interessante evoluzione 'dall'interno' dell'allevamento caprino: alla fine degli anni '70 del XX secolo, quando sorsero in Lombardia i primi allevamenti su base 'moderna', per opera degli 'esuli dalle città' o comunque di 'neocontadini', acquistò in Savoia un nucleo di capre di razza *Camosciata*. Pur raggiungendo livelli produttivi molto elevati, l'allevamento, ancora in attività, restò sempre ancorato ad uno schema famigliare (20-30 capi), con una forte attenzione al benessere dei singoli capi e alla loro longevità. Anche in caseificio, seppure con l'introduzione di alcune innovazioni tecnologiche, grazie all'applicazione di una cura artigianale e piena d'affetto ai *formagitt*, le produzioni sono state sempre caratterizzate dall'eccellenza. L'esperienza è evidentemente da inserire in un contesto di forte e radicata cultura della capra e del *formagitt* entro la quale non era neppure inedita l'introduzione di ceppi di capre con spiccate doti lattifere da altri ambienti, come testimonia l'introduzione della capra *Bionda* dell'Adamello nella zona sin dagli anni '30 del XX secolo.

15. Un modello di stampo per i *furmagitt* ormai in disuso, tranne che in un contesto molto conservativo come quello di Vegna di Cavargna (Co), 2002.

16. Spurgo della cagliata in un contesto di lavorazione casalinga che unisce la scala di produzione estremamente ridotta con l'impiego di comuni utensili casalinghi in plastica.

La produzione per la vendita di formaggini di capra è citata anche nel Censimento del bestiame del 1881 nella relazione sulla provincia di Como, dove viene indicata come comune la pratica della miscelazione del latte caprino con quello vaccino. La produzione di formaggini misti, accanto a quelli di puro latte vaccino, è stata segnalata quale prassi comune delle latterie sociali che sorsero in valle Intelvi alla fine del XIX secolo³¹⁴; è stata successivamente confermata quale tradizionale anche nell'ambito delle lavorazioni aziendali da Patocchi e Pusterla, nel loro pregevole studio su *Cultura e linguaggio nella Valle Intelvi*³¹⁵, ed è tutt'ora presente³¹⁶. La miscelazione con latte vaccino è a volte motivata dalla ridotta disponibilità di latte caprino in alcune fasi stagionali, ma probabilmente anche dalle preferenze organolettiche dei consumatori locali. Sugli alpeggi della Tremezzina, area limitrofa alla valle Intelvi, pur essendo presenti sia vacche che capre, i *furmagitt* si producevano anche in estate con solo latte caprino³¹⁷. Essi erano molto ricercati, tanto che venivano trasportati in spalla, nei gerli, sino ai paesi della riva³¹⁸ e lì commercializzati. La storia della famiglia Puricelli di Sala Comacina, ricostruita da Miro P., classe 1913, dimostra l'importanza della produzione e commercializzazione dei formaggini di capra nell'area lariana.

*«el mè bisnònu i e crumpàa chi siit chi a purtà giò i gerli di furmagin de l'aalp de Lenno, nava sù dò voolt a la settimana a töij e n'áa fáj censesanta chili i diseve. I nava sù a töö tutt quèl che nava a vént. È morto nel 1884, aveva appena comperato questa proprietà: 100.000 metri di terreno. Al zincarlín a nava sù a töö al ma poer nònu»*³¹⁹.

³¹⁴ Nell'indagine sui pascoli alpini della provincia di Como del caseificio locale, indica nei *formagitt* un tipico prodotto locale. Tra i prodotti delle latterie sociali (presenti in quasi tutti i villaggi della Valle) quello più importante era il burro ma «una specialità della Valle sono i formaggini freschi, di latte caprino misto o no a bovino». IPACo, p. 206.

³¹⁵ C. PATOCCHI, F. PUSTERLA, op. cit., p. 116 e pp. 126-127.

³¹⁶ Osservazioni personali.

³¹⁷ «il latte era separato, *quèl de mucca* [veniva portato nel] *la nevèra*, in *di cunch* [per raffreddarlo e far affiorare la panna] *e quèl de cavra el butava giò in la culdéra la sira e pö i e mungevum la matina, butaven giò anmò la matina de fá i furmagin*». La lavorazione del latte di capra avveniva separatamente; quello vaccino era posto nelle bacinelle per il raffreddamento, nella ghiacciaia, quello di capra si versava nella caldaia alla sera; alla mattina seguente si mungevano le capre e il latte veniva aggiunto a quello della sera precedente per produrre i formaggini. Testimonianza di Miro Puricelli, Sala Comacina (Co).

³¹⁸ Vale la pena osservare che occorrono 3 ore e mezzo per raggiungere l'Alpe di Lenno dalla riva del lago.

³¹⁹ «il mio bisnonno ha acquistato questa proprietà trasportando a valle i formaggini dell'Alpe di Lenno, saliva due volte alla settimana e riusciva a trasportare anche centosessanta chili. Saliva a comprare tutto il formaggio che poi andava a vendere. È morto nel 1884, aveva appena comperato questa proprietà, 100.000 metri di terreno. Il mio defunto nonno saliva a comperare [anche] il *zincarlín* [ricotta pepata]». Miro Puricelli, all'età di 90 anni, produce ancora per consumo familiare i *furmagín* e può essere fiero di aver fatto studiare in collegio uno dei figli che oggi è proprietario e gestore di due ristoranti a Londra «con il ricavato dei formaggini».

Riguardo alle tecnologie casearie si può notare che la produzione dei *formagitt* avveniva con diverse modalità. La tradizione della coagulazione lattica – che prevede l'aggiunta di piccolissime quantità di caglio e una coagulazione lenta a bassa temperatura – è tipica dell'area comprendente la Valtorta (Valbrembana), la val Lesina e le Valli del Bitto (Valtellina), la val Varrone, la Valsassina e l'alta Brianza in territorio lecchese. Qui i formaggini di capra, chiamati nelle Orobie anche *agri(n)*, erano ottenuti aggiungendo³²⁰, in ragione dell'1%, *agra* (siero acido conservato) al latte di capra appena munto e utilizzando un tempo di coagulazione di 20-24 ore a temperatura ambiente. Lo spurgo avveniva in stampi di legno, ma, spesso, specie quando la produzione era consistente, in fagotti di tela di lino messi ad asciugare sullo spersoio; quando la massa era abbastanza asciutta, si aggiungeva il sale (2,5%) e si lavorava la pasta ottenendo dei rotoli di 3 cm. Essi venivano tagliati a 5-6 cm di distanza e lasciati maturare una settimana. Da questa tradizione di lavorazione è nato il moderno 'caprino', un prodotto che l'industria ha saputo valorizzare sfruttando le elevate rese (20% con latte vaccino) di una tecnologia sorta sia per la sua semplicità, ma anche per rispondere al problema della bassa resa del latte caprino con le più comuni tecniche di caseificazione³²¹.

Riproducendo in qualche modo la consistenza, la forma e il gusto acidulo del formaggino tradizionale, il 'caprino' industriale ne ha usurpato anche il nome, fino a quando, in tempi molto recenti, con l'introduzione dei 'prodotti tradizionali' (ex art. 8, D.lgs 30 aprile 1998, n. 173), sono stati riconosciuti tra le specialità casearie tradizionali della Regione Lombardia il 'caprino vaccino' (*sic!*) e il 'caprino di puro latte di capra', quest'ultimo distinto in tipo a 'coagulazione lattica' e a 'coagulazione presamica'³²².

Nell'area comprendente la montagna varesina, (si veda Monteviasco, in val Veddasca, con i suoi 'tomini'), la val d'Intelvi, la val Cavargna, le valli occidentali del Lario e parte del triangolo lariano³²³ era, ed è ancor oggi utilizzata, la 'coagulazione presamica'. Il caglio³²⁴,

³²⁰ Cfr. M. CORTI, M. CURTONI, S. LAMBERTI, J.G. BOSONI, *La maschèra de l aalp: molto più di una ricotta*, in «Caseus», n. 2, 2003, pp. 4-13.

³²¹ Le caratteristiche che differenziano la caseina del latte di capra rispetto a quella del latte vaccino sono alla base di una ridotta densità del coagulo ottenuto dal latte caprino attraverso una prevalente azione enzimatica (del caglio), non in grado di trattenere efficacemente le sieroproteine e il grasso; con la coagulazione lenta, tipica del 'caprino', si determina una forte acidificazione naturale del latte per trasformazione del lattosio in acido lattico ad opera dei lattobacilli, con precipitazione della caseina, ma anche destabilizzazione e parziale precipitazione delle sieroproteine.

³²² L'estensione a 'tutto il territorio regionale' e la definizione di parametri tecnologici precisi (il caprino 'presamico' prevede 30 minuti di coagulazione) mettono in evidenza la tendenza ad applicare su scala ridotta alle 'produzioni tipiche' gli stessi criteri di standardizzazione tecnologica e di aggregazione di volumi di produzione che hanno caratterizzato le strategie dell'industria.

³²³ Per esempio il 'caprino di Caslino', località già ricordata.

³²⁴ Il procedimento per la produzione del *quacc* è riportato nell'Appendice.

ottenuto dall'abomaso dei capretti, era aggiunto al latte appena munto senza ulteriore riscaldamento o riportato alla temperatura di 35-37° C. La durata della coagulazione varia(va) in funzione della quantità di caglio utilizzato e delle temperatura di coagulazione entro limiti molto ampi, tali da impedire l'applicazione della distinzione tra le categorie del 'caprino a coagulazione lattica' e 'caprino a coagulazione presamica' entro cui le 'produzioni tradizionali' sono oggi inquadrare³²⁵.

I formaggini della val di Muggio nel Mendrisiotto, Canton Ticino, tutt'oggi famosi, godevano già molta rinomanza all'inizio del XX secolo³²⁶. Per la loro produzione si faceva scaldare il latte a 35°C e si aggiungeva una quantità molto ridotta di caglio, in modo che la durata della coagulazione risultasse di 6-7 ore, in ambiente piuttosto caldo, a >25°C. La cagliata era rotta grossolanamente e lasciata depositare per un'ora, dopodiché era trasferita in stampini di legno o latta e lasciata spurgare per 24 ore. Una volta estratti dagli stampi i *furmagitt* erano salati subito, se destinati al pronto consumo, altrimenti dopo 2-3 giorni³²⁷. Con alcune differenze relative ai tempi di coagulazione – oggi, di regola più brevi – lo schema dei 'formaggini della val di Muggio' è simile a quello della tradizione del 'caprino presamico' diffusa nelle attuali province di Varese e di Como. Lo spurgo avveniva prevalentemente in stampi cilindrici allungati del diametro di circa 6 cm. Tali stampi erano realizzati in legno tornito e vennero successivamente sostituiti da stampi in alluminio dell'altezza di 25 cm – tutt'ora utilizzati in ambiti più conservativi³²⁸ – e, in tempi recenti, da stampi di plastica o di acciaio³²⁹. Una volta effettuato lo spurgo, il rolo di pasta veniva affettato in modo da ottenere pezzi da 3-4 cm di scalzo. I formaggini venivano conservati in alcuni casi anche per mesi in vasi di terracotta (*òle*)³³⁰.

2.5.2. Formaggi d'alpe, *formaggelle*

L'Inchiesta sui pascoli alpini delle province di Sondrio e di Como rilevava, agli inizi del XX secolo, come la produzione di formaggi d'al-

³²⁵ Cfr. 'Prima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia' (D.G.R. n. 6/49424 del 7 aprile 2000). La definizione di rigidi schemi di lavorazione e di una ben definita tassonomia casearia entro cui far ricadere le produzioni tipiche è ovviamente il frutto di una cultura industriale. E' la 325!

³²⁶ A. FANTUZZI, op. cit., p. 115.

³²⁷ *Ibidem*, p. 116.

³²⁸ Li abbiamo personalmente osservati a Vegna di Cavargna, la località più alta abitata tutto l'anno della provincia di Como, dove risiedono oggi poche famiglie, tutte con capre, pecore e bovini.

³²⁹ L'uso del legno è ammesso per le produzioni riconosciute tradizionali, ex art. 8, D.lgs 30 aprile 1998, n. 173, in deroga al D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 - D.M. 4 novembre 1999.

³³⁰ C. PATOCCHI, F. PUSTERLA, op. cit., p. 127; testimonianza di Lidia Zappa, Caslino d'Erba (Co).

peggio, ottenuti miscelando il latte caprino a quello vaccino, fosse diffusa non solo nelle valli del versante orobico della bassa Valtellina, dove era prodotto uno dei più famosi formaggi misti, il Bitto³³¹, ma anche in val Masino, nella bassa Valchiavenna e nelle valli del Lario occidentale. In alcune di esse, come la valle del Liro, dove il numero delle capre era, ed è tuttora, molto elevato:

«Nei primi periodi d'alpeggio, quando si può disporre di una quantità discreta di latte di capra, questo si tiene distinto da quello delle bovine, per fabbricare con esso i formaggini grassi; diminuendo poi la sua produzione e diminuendo anche il latte delle vacche, per poter fare una cagliata discreta, i due latti si uniscono»³³².

Oltre che alla limitata quantità di latte caprino a volte disponibile, nella tradizione casearia alpina, non solo d'alpeggio, la pratica della miscelazione di latte vaccino e latte caprino può essere ricondotta alle caratteristiche organolettiche dei prodotti finali e alla diversità dei parametri di coagulazione dei due latti. Il latte caprino, grazie ad una maggiore reattività al caglio, è in grado di compensare la ridotta velocità di formazione iniziale del coagulo di alcuni latti vaccini³³³, circostanza che favorisce la qualità e riduce l'incidenza di difetti del formaggio. Tra i pregi della capra un funzionario pubblico, il Cancelliere del Censo di S. Fedele d'Intelvi, in un rapporto del 1816 sul problema del pascolo caprino, non a caso ricorda:

«Che la capra sia molto preziosa perché fornisce il condimento, non di tutto l'anno [come sostenevano i Sindaci], ma di due terzi dell'anno a numerose famiglie delle montagne, che il suo latte serve a migliorare la qualità del caglio, che la sua pelle serve a molti usi, sono cose di fatto, e tutti sanno che perciò la capra fu sempre cara all'abitatore delle Alpi»³³⁴.

Nel Canton Ticino il latte di capra era utilizzato prevalentemente unito a quello di vacca e il formaggio ottenuto dalla miscelazione del latte

³³¹ Il Bitto è citato da diversi scrittori sin dal XVI secolo. Con il riconoscimento della DOP, la produzione è stata estesa senza alcun fondamento storico all'intera provincia di Sondrio, mentre l'aggiunta del latte di capra (10-20%) è divenuta solo 'ammissibile'. I produttori degli alpeggi storici hanno allora costituito l'Associazione Produttori delle Valli del Bitto (Gerola e Albaredo), che si è dotata di un disciplinare che esclude l'uso di mangimi per l'alimentazione delle vacche, l'aggiunta di fermenti di produzione industriale in fase di lavorazione, e vincola l'aggiunta del latte di capre della razza autoctona *Orobica*.

³³² IPASo, IPACo.

³³³ Il latte caprino presenta una maggiore reattività al caglio; il coagulo inizialmente si sviluppa con notevole prontezza, poi la sua formazione rallenta e raggiunge una consistenza un po' inferiore a quella di un latte di vacca normale. P. MARIANI, F. CORRIANI, E. FOSSA, M. PECORARI, *Composizione chimica, ripartizione delle frazioni azotate e caratteristiche di coagulazione del latte di capra durante un ciclo di produzione*, in «Scienza e tecnica lattiero-casearia», 38, 1987, 7-30.

³³⁴ ASM, Agricoltura, p.m., c. 79.

caprino a quello vaccino spuntava prezzi decisamente superiori³³⁵. Anche qui, come in Valtellina e nelle valli lariane, tra i formaggi d'alpeggio i più apprezzati erano quelli grassi, ottenuti spesso con l'aggiunta di latte di capra. La pratica era diffusa a tal segno, che il Fantuzzi, direttore della Cattedra ambulante di agricoltura del Canton Ticino, nel suo manuale tecnico sulla capra di inizio Novecento, raccomanda di non aggiungere al latte di una bovina una quantità di latte caprino superiore a quella che possono dare due capre³³⁶.

La contrazione dell'allevamento caprino nel XX secolo ha ridimensionato la pratica dell'aggiunta del latte caprino a quello vaccino; nonostante il recupero dell'allevamento caprino negli anni Ottanta e Novanta, la diminuzione del personale sugli alpeggi rende difficile disporre di un addetto per le non sempre agevoli mansioni necessarie alla gestione del gregge caprino³³⁷. Nelle valli del Lario occidentale, in val Cavargna in val Lesina, nelle valli del Bitto, nell'alto Lecchese, ma anche in Vallecamonica e nelle altre valli bresciane, la presenza delle capre sugli alpeggi rimane, però, tutt'oggi importante e, in alcuni casi, negli ultimi anni si è rafforzata anche in relazione alla richiesta della domanda di formaggi caprini e misti³³⁸. Nelle valli dove la tradizione dell'alpeggio delle capre – con trasformazione del latte – è rimasta viva, il latte di capra ha continuato ad essere remunerato in misura proporzionalmente superiore a quello vaccino. Negli statuti delle Società d'alpeggio delle valli del Bitto, almeno formalmente ancora in vigore, si precisa che ogni kg prodotto di latte dalle vacche, in corrispondenza della 'pesa' effettuata al ventottesimo giorno d'alpeggio, dà diritto al proprietario di ricevere 2 kg di formaggio, mentre il corrispondente quantitativo per le capre è di 3-4 kg³³⁹. Ai fini dell'importanza economica dell'allevamento caprino è importante osservare che, già nel XIX secolo, negli alpeggi dove la produzione era destinata alla vendita, il ricavo del proprietario delle capre non consi-

³³⁵ «Così per esempio, se il formaggio nuovo, in settembre, viene venduto a fr. 1 al Kg. quando sia di puro latte di vacca, viene sempre pagato circa fr. 1,20 – fr. 1,30 al Kg. quando al latte di vacca sia stato aggiunto quello di capra». A. FANTUZZI, op. cit., p. 108-109.

³³⁶ «Pel formaggio grasso, sul tipo di quello di Piora [ancor oggi il più apprezzato e noto formaggio d'alpe del Canton Ticino, n.d.a.], non bisogna però esagerare nel quantitativo: al latte prodotto da una bovina non bisogna aggiungere più latte di quanto possano dare due capre. Se, quindi, sopra un alpe vi fossero 25 bovine da latte, non vi dovrebbero essere più di 50 capre, pure da latte, altrimenti, con quantità maggiori, il formaggio ha delle fermentazioni cattive, si gonfia e manifesta troppo marcato il sapore ricino». *Ivi*, p. 109. In termini di percentuale il rapporto 1 bovina/2 capre corrispondeva al 35% ca. di latte caprino.

³³⁷ «Sull'alpe il primo compito del capraio consiste nel radunare il gregge allontanandosi durante la notte e ricondurlo verso gli stabili per la mungitura: *al caurè ai trè, magari anca prima, u partiva a naa a töö i cáuri; u nava sù, i tirava inséma, u cascjava sgiù i cáuri*, il capraio partiva alle tre, magari anche prima, per andare a prendere le capre; saliva, le radunava e le riconduceva giù (Menzonio)». MOR, pp. 102-103.

³³⁸ Il 'Formaggio d'alpe misto' è incluso nei Prodotti tradizionali della regione Lombardia.

³³⁹ Testimonianza di Giuseppe Giovannoni, Piagno (So).

steva in un compenso in natura, ma in denaro – necessario per pagare, insieme al provento della vendita dei capretti, le tasse, acquistare il sale e altri generi indispensabili di consumo –³⁴⁰.

In Trentino, in valli come la val di Fiemme, dove le capre sino agli anni Cinquanta erano ancora molto numerose, ma dove, secondo una tradizione che risale anche agli antichi statuti, ad esse erano destinate malghe separate, era diffusa la produzione di formaggio di puro latte caprino: le forme pesavano 3-4 kg³⁴¹. Esse, dopo un mese, venivano trasferite al 'Caseificio turnario' per l'ulteriore stagionatura³⁴². L'alpeggio delle capre era regolato da precise norme codificate dalle locali 'Società di allevatori'. Alcuni incaricati dalla Società dovevano sovrintendere all'attività dei pastori e, una volta al mese, veniva pesato, in loro presenza, il latte prodotto da ogni capo, in modo da stabilire la quantità di formaggio spettante a ciascun proprietario. Al 1° di novembre le capre erano riconsegnate ai proprietari, ma quelle di coloro che non avevano versato la quota per il loro mantenimento in alpeggio, restavano chiuse in una stalla fino a che il proprietario avesse provveduto a versare quanto dovuto alla Società.

Molto più diffusa della produzione di formaggio di puro latte caprino era, però, quella delle *formaggelle*, in considerazione delle minori quantità di latte necessarie. Ciò era possibile non solo presso le alpi pascolive, ma anche presso i maggenghi e le dimore permanenti, da parte di coloro che disponevano di un certo numero di capre³⁴³.

In Valcamonica, a Valle di Savio³⁴⁴, nel massiccio dell'Adamello, l'allevamento caprino era molto diffuso; chi possedeva anche vacche da latte produceva formaggio misto, chi aveva solo capre, le *formaggelle*. Queste ultime erano molto ricercate sul mercato. Gli acquirenti, i commercianti, negli anni Trenta del XX secolo, arrivavano con i carretti in val

³⁴⁰ Vedi nota n. 228.

³⁴¹ Oggi il 'caprino', riconosciuto quale Prodotto tradizionale del Trentino, è un formaggio semicotto del peso di 2-3 kg., APTT, pp. 60-61. È previsto anche un 'misto capra' di 8-12 kg. *Ivi*, p. 68-69. La presenza nel 'paniere' dei prodotti tradizionali di una sola tipologia (peraltro caratterizzata da bassa resa e poco conforme alle aspettative del consumatore riguardo ai formaggi caprini) appare limitativa rispetto alla varietà di produzioni di formaggi caprini o misti effettivamente realizzate in passato (basti pensare alle formaggelle del Trentino occidentale). In assenza di riferimenti riconosciuti nella tradizione, i caseifici, al fine di differenziare l'offerta di formaggi caprini, sono orientati ad introdurre tipologie senza legame alcuno con le tradizioni casearie locali e dell'arco alpino.

³⁴² Testimonianze di Renzo Lutzemperger e Fausto Schraffel, Cavalese (Tn).

³⁴³ In base ad una resa del 10-12%, una produzione media per capra di 1,5 l al giorno e una lavorazione al giorno, per produrre una formaggella di 1 kg risulta necessario disporre della produzione di 6 capre.

³⁴⁴ Savio rappresenta uno dei centri principali della transumanza bovina e caprina verso la pianura, caratterizzato da fortissime radici pastorali, tanto che il *gai* (gergo dei pastori transumanti camuni, bergamaschi, solandri e biellesi) è caratterizzato da numerosi prestiti dalla parlata locale.

Saviore dai centri di Breno e da Edolo e persino dalla bassa Bresciana. Ancora negli anni Cinquanta i commercianti hanno continuato a recarsi in val Saviore con i camioncini a rifornirsi di *formaggelle* di capra³⁴⁵.

Nell'ambito del massiccio dell'Adamello la produzione di *formaggelle* di latte di capra era comune anche sulle malghe del versante trentino³⁴⁶. Vale la pena osservare che lo stesso *Casolét*, una produzione comune alla val di Sole e alla Vallecamonica, in passato era quasi sempre prodotto con aggiunta di latte di capra. Le *formaggelle* di capra erano prodotte tradizionalmente anche in val di Ledro³⁴⁷, in Canton Ticino e nell'area lariana. Appare significativo che la '*formaggella* di capra del Luinese' – Varese, sia risultato il primo formaggio caprino in Italia a fregiarsi della Dop, nel 2006³⁴⁸. Va però precisato che con la denominazione di *formaggella* si indicano prodotti ottenuti con tecniche abbastanza diverse, che possono variare anche notevolmente sia per la tecnica di lavorazione, che per la pezzatura (da 0,3 a 1 kg), tanto da sovrapporsi alla tipologia del '*formaggino*'. In generale, la denominazione di *formaggella* indica in genere un formaggio a pasta semicotta – con riscaldamento dopo la rottura della cagliata a temperature comprese tra 40-48°C –, anche se va osservato che rispetto alle lavorazioni di cagliate di latte vaccino, per le *formaggelle* di capra si utilizzano temperature inferiori. Non è infrequente, però, che – come nell'alto Lario occidentale – vengano denominate *formaggelle* produzioni ottenute con la medesima tecnica del caprino, con tempi di coagulazione parimenti variabili³⁴⁹.

2.5.3. *Maschèrpe/Poíne/Zigher*

Tra i latticini ottenuti con latte caprino, o con latte vaccino addizionato a latte di capra, non possono non essere ricordate le ricotte. La produzione di ricotta non è possibile dove si producono formaggini di capra mediante la tecnica della coagulazione lattica; il siero residuo infatti, è povero di sieroproteine. La produzione di ricotta di capra o mista – *maschèrpa* o *mascárpa* in area lombarda, *poína* in Trentino, ma anche qua e là in Lombardia – assumeva un tempo notevole importanza tanto che, salata e/o affumicata, veniva conservata per mesi ed era utilizzata per il

³⁴⁵ Testimonianza di Bernardo Pasinetti, Valle di Saviore (Bs).

³⁴⁶ G. AGOSTINI, *La vita pastorale nel gruppo dell'Adamello*, Trento, 1950.

³⁴⁷ Testimonianza di Saverio Tiboni, Tiarno di Sopra (Tn). A Tiarno diverse famiglie possedevano 20-30 capre; durante l'estate le mantenevano presso maggenghi privati, dove producevano formaggelle.

³⁴⁸ ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Milano, 1991, p. 187 e p. 192.

³⁴⁹ L'Atlante INSOR indica tempi di coagulazione di 5-10 h (*ibidem*, p. 191); secondo osservazioni personali in alcuni alpeggi dell'alto Lario i tempi variano tra 0,5-2 h, ma la tecnica è la stessa dei formaggini, cambiano solo le dimensioni degli stampi.

pagamento di decime o di affitti di alpi pascolive³⁵⁰ mentre, in tempi più recenti (XIX-XX secolo), era oggetto di attivo commercio, figurando come un elemento determinante del bilancio dell'alpeggio³⁵¹. È bene precisare che la specificità della *maschèrpa de l muunt* – prodotta sulle alpi pascolive delle Orobiche dove si lavora il Bitto, ma anche in quelle lariane, dove si produce il 'formaggio grasso d'alpe misto' –, consiste nell'aggiunta al siero rimasto nella caldaia, dopo l'estrazione della cagliata, di un secchio di latte di capra, al fine di migliorare non solo la resa, ma anche le caratteristiche organolettiche del prodotto finale. La ricotta di capra di Vigolo Vattaro in Trentino, era, secondo il Gautieri, che scriveva all'inizio del XIX secolo, – e che, come abbiamo visto, non era certo un estimatore delle capre! –, considerata una tale prelibatezza, che veniva inviata sino a Vienna³⁵². La ricotta di capra era ovviamente molto apprezzata anche per l'autoconsumo e per il minuto commercio locale. Dalle malghe dei Lagorai, in val di Fiemme, tutte le settimane venivano trasportate verso i paesi le ricotte di capra avvolte in foglie di *slavazo* (*Rumex alpinus*) per mantenerle fresche³⁵³. I *slavazz* servivano anche in Valchiavenna per 'confezionare' il *mascarpín*³⁵⁴.

Anche se, come altri prodotti tradizionali, la ricotta di capra ha conosciuto un periodo di oblio, negli ultimi anni si assiste ad una sua interessante rivalutazione³⁵⁵. Da questo punto di vista spiccano le ricotte di capra o miste conservate mediante salatura e/o affumicatura e, a volte, cosparse di pepe e aromatizzate con erbe spontanee, come nel caso del *zingherlin* lariano. Tra le forme di conservazione della ricotta di capra è segnalata per la val d'Ossola quella in salamoia³⁵⁶.

2.5.4. Il burro

Tra i latticini ottenuti dal latte di capra figura anche il burro. La minore resa e la minore conservabilità del burro di capra, rispetto a quello vaccino, hanno fatto sì che, fino a pochi anni orsono, non esistesse una

³⁵⁰ M. CORTI, M. CURTONI, S. LAMBERTI, J.G. BOSONI, op. cit.

³⁵¹ Tra il XIX e il XX secolo in un alpeggio di 60-65 vacche della val Tartano la produzione di Bitto era di circa 20 q.li, quella di mascarpa di 30 q.li (per un terzo utilizzati, però per autoconsumo). Il prezzo del Bitto arrivava al massimo a 1,3-1,5 L/kg, quello della mascarpa a 50 centesimi. G. BIANCHINI, op. cit., p. 58.

³⁵² GAU, op. cit., p. 12.

³⁵³ APPT, p. 86.

³⁵⁴ Testimonianza di Mario Pighetti, Chiavenna (So).

³⁵⁵ Tra i Prodotti tradizionali si trovano la 'ricotta di capra' e la 'ricotta di capra affumicata' della val di Fiemme. (APPT, p. 86), il 'mascarpin della calza' della Valchiavenna (regione Lombardia), la 'mascarpa d'alpe' (regione Piemonte).

³⁵⁶ Qui la ricotta di capra, condita con molto pepe, era conservata in salamoia. A. VILLANI, R. FATTALINI, op. cit., LCC, p. 70.

produzione su base commerciale di questo prodotto in nessuna parte del mondo, nonostante le sue proprietà dietetiche³⁵⁷. Va rilevato anche che il grasso del latte di capra, a differenza di quello vaccino, non si separa per affioramento lasciando il latte a riposo, ma deve essere scremato meccanicamente. La produzione e il consumo di burro di capra erano, però, tutt'altro che sconosciute nell'area considerata. Nelle malghe – trentine e lombarde – del massiccio dell'Adamello, ancora negli anni Quaranta era frequente la produzione non solo di *formaggelle* e di ricotta, ma anche di burro di puro latte di capra³⁵⁸. Veniva considerato un prodotto pregiato, accessibile solo ai più abbienti; ad esso venivano attribuite proprietà medicinali e, mescolato con diversi preparati, trovava applicazione nella cura delle giunture sofferenti³⁵⁹. La produzione di burro di capra nel Canton Ticino era 'assai rara' secondo il Fantuzzi, che ne scriveva all'inizio del XX secolo³⁶⁰. Anch'egli pare disposto a riconoscere al burro di capra una superiorità, anche se puramente sanitaria, dimostrando di ignorare l'apprezzamento tradizionale per le caratteristiche di questo prodotto.

«Il burro di capra, bene confezionato, può essere aggradito come quello di vacca; ma se è fatto male acquista odore di becco che è subito rifiutato dal commercio ... Nei riguardi dell'igiene il burro di capra è grandemente superiore a quello di vacca, per la ragione già detta che le capre non sono mai tubercolose (al massimo 6%) mentre le bovine lo sono spessissimo (in qualche regione perfino il 50%)»³⁶¹.

La produzione di burro di capra durante il periodo di fine lattazione era ancora comune negli anni Cinquanta del XX secolo in val di Ledro³⁶², ma si deve ritenere che fosse diffusa anche altrove in Trentino, considerato che, negli anni Venti, vennero eseguite delle prove sperimentali di burrificazione su diverse malghe³⁶³ a cura della Scuola di caseificio di San Michele all'Adige. In anni recenti, un'azienda di Soglio, in val Bregaglia,

³⁵⁷ «Goat butter, ghee and related products with their even higher contents of MCT, unsaturated fatty acids and CLA than the original milk has not been studied much nor produced commercially», G.F.W. HAENLEIN, op. cit.

³⁵⁸ «Nelle malghe, ove alpeggia pure un certo numero di capre, il loro latte viene sfruttato per fare formaggelle e ricotta. Soltanto nei mesi di agosto-settembre, quando i pascoli magri offrono un alimento migliore, dal latte di capra si ricava il burro nella misura di un etto ogni 10 litri». G. AGOSTINI, op. cit., p. 66. La limitazione della produzione alla seconda parte dell'alpeggio è da mettere in relazione all'aumento del tenore di grasso del latte.

³⁵⁹ Alla base di questa farmacopea popolare vi era probabilmente un principio di 'medicina simpatica' legato alla grande agilità della capra che presuppone articolazioni forti ed efficienti. L. BORNATICI, *I prodotti animali nella medicina popolare alpina*, Elaborato finale di laurea in "Tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio montano", A.A. 2001/2002, Università di Milano, Relatore prof. M. Corti.

³⁶⁰ A. FANTUZZI, *La capra*, Locarno (CH), 1913, p. 113.

³⁶¹ *Ibidem*.

³⁶² Testimonianza di Saverio Tiboni, Tiarno di Sopra (Tn).

³⁶³ S. GILBERTI, op. cit., pp. 22-46.

ha avviato una linea di produzione di balsami e pomate a base di burro di capra³⁶⁴, mentre si sta lentamente sviluppando una produzione commerciale di burro di capra (sul mercato italiano è attualmente rinvenibile burro di capra olandese).

2.6. *La cavra l'è l caposaldo dala cá*³⁶⁵ – *Anche usi non alimentari*

Il concetto di 'caposaldo della famiglia', esprime un punto di vista 'dall'interno' delle comunità rurali dove la capra era allevata, ben diverso da quello di *vache du pauvre*, dove è implicita l'assegnazione di uno statuto di superiorità sociale al bovino, che la modernità ha puntato a diffondere nell'ambito della trasformazione delle strutture sociali tradizionali.

Il significato di quel 'caposaldo' può essere compreso meglio se, oltre al ruolo nel sistema alimentare del latte, dei suoi derivati e della carne, prendiamo in considerazione anche gli usi non alimentari. Con il miglioramento delle condizioni economiche e con la disponibilità di grasso bovino e suino, gli usi del grasso di capra vennero limitati a quelli non alimentari. Questi ultimi, però, erano molto importanti, e lo erano stati ancor di più nel passato. Pur nell'inevitabile enfasi delle 'suppliche', gli abitanti di Branzi, nella loro petizione contro il 'bando delle capre' del 1806, tra le ragioni addotte per scongiurare il provvedimento, sostengono che «senza le capre sarebbero rimasti al buio, non avrebbero avuto più di che illuminare le case». È lo stesso Gautieri, il teorico della lotta alle capre, ad ammettere che le candele prodotte con il grasso di capra sono 'eccellenti'³⁶⁶. Con il grasso di capra e la cenere o con cenere e calce, veniva preparato il sapone³⁶⁷, un uso continuato sino agli anni Sessanta a Pejo, in val di Sole³⁶⁸. Il grasso di capra, oltre a quello di maiale, trovava diverse applicazioni nella farmacopea contadina (umana e veterinaria) e in molte applicazioni 'tecniche' preindustriali – sigillante delle intercape-dini tra le doghe di legno delle botti, impermeabilizzante di calzature e articoli in pelle³⁶⁹, 'sciolina' con cui ungere i badili per spalare la neve³⁷⁰, lubrificante per funi metalliche³⁷¹. L'utilizzo delle pelli di capra per la

³⁶⁴ La produzione è stata avviata nel 1977 in un piccolo laboratorio di Castasegna nella stessa valle (G. BORNATICI, op. cit., p. 62).

³⁶⁵ Proverbio raccolto a Magadino (Canton Ticino). MOR, p. 13.

³⁶⁶ L'autore ci informa puntigliosamente circa i pregi delle candele di grasso di capra che, meglio di quello di altri animali, può essere mescolato alla cera d'api, fornendo un prodotto di qualità molto simile, salvo poi riuscire – come dal programma della sua confutazione pedante – che «si screpolano al gelo». GAU, p. 14.

³⁶⁷ MOR, p. 52.

³⁶⁸ Testimonianza di Grazia Zilorri, Pejo (Tn).

³⁶⁹ Testimonianza di Ermanno Venier, Samolaco (So).

³⁷⁰ MOR, p. 52.

³⁷¹ *Ibidem*.

confezione di otri, utilizzati per il trasporto someggiato di liquidi (vino e olio), era indicato dagli abitanti di Carona tra i motivi principali dell'utilità delle capre³⁷². L'uso di questi contenitori era ancora attestato nel 1881 nella relazione sulla provincia di Sondrio del Censimento del bestiame.

«Di quelle [le pelli] di capra si usa da certe popolazioni abitanti in luoghi molto alpestri e difficili, farne recipienti per trasporto da un luogo all'altro, mediante carico sul basto o di musì o di asini, dei liquidi, riuscendo questo, un modo facile di maneggio»³⁷³.

L'uso di otri confezionati con pelli di capra è attestato anche in tempi relativamente recenti in Trentino, dove erano utilizzati per il contrabbando della grappa, prestandosi molto bene sia al trasporto, che all'esigenza di nascondere con relativa facilità il prodotto fabbricato in eccedenza ai quantitativi consentiti per il consumo familiare³⁷⁴. Le pelli di capra non depilate erano utilizzate sino al XIX secolo per confezionare calzoni pastorali in val Colla nel Luganese³⁷⁵ mentre, in tempi più recenti, i testimoni ricordano l'uso per scendiletto³⁷⁶.

Le corna di capra e di becco sono utilizzate in funzione propiziatoria, collocate ben visibili sui fabbricati rurali e, in particolar modo, sui timpani dei fienili³⁷⁷, ma anche per realizzare le maschere di alcuni personaggi dei carnevali alpini. Erano però utilizzate anche per finalità pratiche. La più tipica era rappresentata dal corno musicale, elemento caratteristico dell'azione del capraio. Il corno di becco era utilizzato per incitare all'alba i proprietari delle capre a consegnare le capre e per avvisare del prossimo ritorno in paese alla sera al fine di riprenderle in consegna³⁷⁸. Con le corna di capra venivano anche realizzati rozzi manici e impugnature di attrezzi e coltelli³⁷⁹.

Capre e becchi, in qualche caso, erano utilizzati anche come ani-

³⁷² ASB, Dipartimento del Serio, c. 86.

³⁷³ CBI881, Relazione provincia di Sondrio, p. xxxv.

³⁷⁴ Esposizioni permanenti del MUCGT, San Michele all'Adige (Tn).

³⁷⁵ V. GILARDONI (a cura di), «Introduzione», in *Catalogo ragionato della Mostra: Costumi ticinesi nelle stampe del Sette e Ottocento*, Società storica locarnese, Locarno (CH), 1959, p. 18.

³⁷⁶ Testimonianza di Gesuino Osvaldi, Caslino d'Erba (Co); testimonianza di Adriano Puricelli, Faggeto Lario (Co).

³⁷⁷ A volte è il teschio nella sua interezza ad essere utilizzato.

³⁷⁸ Il corno era utilizzato anche per scambiare segnali tra pastori da una valle all'altra e si è mantenuto, in contesto di depotenziamento ludico, in alcuni rituali di propiziazione primaverile, celebrati sino a qualche anno fa nell'alto Lario (*andà a smarz*) e che si svolgevano in passato anche in Valtellina. Roberto Valota ha descritto l'azione rituale svoltasi il primo marzo 1987. Alcuni *smarziröö*, oltre ad essere tutti provvisti di campanacci (*sampügn*) erano in possesso del corno utilizzato in diverse fasi dell'azione rituale e perciò continuamente bagnato per facilitare la produzione del suono. R. VALOTA, *Chiamare l'erba. Rituali di propiziazione primaverile nel Comasco e nel nord Italia*, Oggiono (Lc), 1991.

³⁷⁹ MOR, p. 53; GAU, p. 20.

mali da lavoro. L'impiego di becchi per il traino di carretti è attestato in val Bregaglia nella Sopraporta³⁸⁰, mentre testimonianze circa l'uso delle capre per il traino di fascine di legna sono state raccolte dall'autore a Fierozzo in valle dei Mòcheni. Non si può completare la rassegna sulle utilità fornite dalla capra senza menzionare il letame, un concime molto apprezzato per la sua rapidità di maturazione e utilizzato particolarmente per orti, frutteti, vigne.

3. «Strani odori e sapori» – La costruzione e la decostruzione sociale di un pregiudizio alimentare

Il Gautieri, nel suo trattato anticapre, pur ammettendo che il latte di capra fosse, agli inizi del XIX secolo, venduto nelle farmacie e apprezzato dai medici, a supporto dell'opinione contraria «può essere talvolta insalubre e nocivo», cita il «popolo della Valbrenbana» che ne sarebbe «persuasato»³⁸¹. Abbiamo citato più volte la Valbrenbana quale teatro di un conflitto particolarmente aspro in tema di capre, dove diversi comuni – Branzi, Carona, Carisole –, attraverso petizioni a difesa delle capre, citavano la vendita del loro latte 'fresco e salubre' a Milano e la sua utilità per l'alimentazione di convalescenti e ammalati. Forse erano i proprietari delle miniere e dei forni fusori a coltivare opinioni opposte! È evidente che i giudizi sulla salubrità del latte di capra costituivano un elemento di opposte strategie retoriche messe in campo dagli attori in conflitto.

Se consideriamo altre argomentazioni del Gautieri appare evidente come egli cerchi di costruire una strategia sottile di 'discredito sociale'; una volta stabilito per i prodotti caprini uno statuto sociale inferiore, sarebbe stato più facile marginalizzare e, forse, far del tutto scomparire un allevamento che non poteva più contare sull'apprezzamento del mercato e che, anche sul piano dell'autopercezione dei produttori per autoconsumo, avrebbe fatto apparire socialmente desiderabile la conversione al latte e ai latticini bovini. Non solo il Gautieri associava il «pizzicor» del formaggio caprino con il «palato rozzo», ma insinuava che tale formaggio era «da miserabili» perché faceva risparmiare il sale nella polenta³⁸².

«Lascерemo quindi anche al senso comune il decidere sulla preponderanza che aver debbe il formaggio di pecora o di vacca su quello di capra, ed io m'accontenterò di lodarlo come alimento del miserabile o come irritamento del palato già soddisfatto»³⁸³.

³⁸⁰ MOR, p. 55.

³⁸¹ «È certo che il latte di capra può servir di alimento ed anche di alimento salubre, ma questo può essere talvolta insalubre e nocivo, il popolo della Valbrenbana ed altrove [è] persuaso di ciò». GAU, p. 323.

³⁸² «non c'è bisogno di sale con la polenta». GAU, p. 8.

³⁸³ GAU, p. 11.

Come antesignana di una campagna di comunicazione commerciale 'comparativa', tutta giocata sul prestigio sociale associato al prodotto non c'è male, ma considerata l'influenza dei media del tempo, è irrealistico, però, attribuire al Gautieri un'influenza significativa sulla definizione dello statuto sociale dei prodotti caprini. I provvedimenti amministrativi, che limitavano alle 'famiglie miserabili' o, per sovramercato, 'assolutamente miserabili', la facoltà di mantenere le capre, furono certamente più efficaci nel consolidare una nuova rappresentazione sociale della capra. L'associazione con la miseria riceveva una sanzione ufficiale e pubblica, rinforzata dall'autorità della norma, dal momento che, per proprietà transitiva, alla condizione di marginalità e miseria non era difficile associare quelle di sporcizia e malattia; lo stigma della capra era stabilito e, per tutta la fase storica dell'industrializzazione dell'agricoltura e dei sistemi di produzione alimentare, esso si è rafforzato sempre di più, mano a mano che la produzione di latte vaccino si 'igienizzava' e 'sanificava'.

Il latte vaccino, proveniente da moderne stalle 'razionali', sempre più soggette a controlli sanitari, nelle Centrali del latte veniva sottoposto a sempre più 'moderni' trattamenti fisico-meccanici: omogeneizzato, pastorizzato, imbottigliato, sino all'apogeo del 'latte sterile' in *tetrapak*. Per il contadino, consumare il latte UHT – versato da un cartone conservato nel *frizer* – e non quello fresco della sua vacca, era un modo per non sentirsi ai margini della modernità. La capra restava confinata in una dimensione spazio-temporale al di là del margine, fuori dal supermercato – paradigma dell'universo del consumo reale –, privata di uno statuto di realtà 'consumabile'. Non meraviglia che l'opinione corrente negli anni Settanta del secolo scorso fosse che: «il latte di capra è cattivo, salato, porta malattie»³⁸⁴. Un'esperienza di *marketing* della metà degli anni Ottanta ci conferma che il consumatore, pur non avendoli mai assaggiati, associava ai formaggi di capra «strani odori e sapori».

«Uno dei primi problemi che si è cercato di risolvere è stato quello di dare al prodotto finito un gusto delicato, morbido, che potesse avvicinare i con-

³⁸⁴ Negli anni '70, l'autore e un amico, più familiare con l'ambiente alpestre, nel corso di una lunga escursione in montagna, avevano munto una capra raccogliendone il latte in una borraccia. Al ritorno a casa ('seconda casa' di montagna), la madre dell'autore, inorridita, gli impose di gettarlo perché «è cattivo, salato e porta malattie»; a nulla valse la proposta di consumarlo previa bollitura. Eppure il latte di capra ha dall'antichità goduto fama di salubrità per la minore suscettibilità della capra nei confronti della vacca alla tubercolosi. Al di là del pregiudizio culturale – determinante –, può aver influito negativamente sulla valutazione sanitaria del latte caprino la sporadica presenza nelle capre, anche nell'Italia settentrionale, di casi di brucellosi (agente patogeno: *Brucella melitensis*). La malattia è trasmissibile all'uomo (anche con gravi conseguenze) ed era endemica nel bacino mediterraneo (dove è conosciuta come 'febbre maltese'). La sua significativa presenza anche sulle Alpi, sino a una ventina di anni orsono, era probabilmente conseguenza di un aumento degli scambi commerciali di animali con le regioni dell'Italia meridionale. La diffidenza per il latte caprino può essere anche aumentata in seguito ad una generalizzazione della percezione dei pericoli connessi al consumo di latte e latticini freschi caprini negli ambienti mediterranei.

sumatori all'assaggio vincendo la ritrosia collegata al convincimento che il formaggio di capra potesse avere strani odori o sapori»³⁸⁵.

CORTI

In anni successivi si è assistito ad un vero e proprio ribaltamento simbolico: la massificazione e l'appiattimento dei gusti dei prodotti industriali, gli scandali alimentari, l'immagine negativa delle 'fabbriche del latte' – dal punto di vista del benessere degli animali e degli impatti ambientali –, la diffidenza per la scienza e per la dietologia ufficiale (protagoniste di clamorosi ribaltamenti nelle linee guida nutrizionali in odore di funzionalità agli interessi del ciclo industriale), l'affermazione di orientamenti etici nei consumi alimentari, hanno determinato un forte movimento verso una differenziazione degli stili di consumo e una forte aspirazione verso un'alimentazione 'naturale', almeno in parte identificata con una riscoperta di pratiche alimentari preindustriali.

In questo contesto, molti aspetti che contribuivano ad assegnare uno stigma di inferiorità alla capra e ai suoi prodotti, nell'esperienza delle nuove generazioni, cresciute nell'ambito dell'esperienza urbana, si sono trasposte in fattori di *appeal* e, sempre più frequentemente, gli anziani, adeguandosi al nuovo clima culturale, raccontano con compiacimento di essere stati 'tirati su' con il latte di capra. Il caso della percezione culturale dell'allevamento caprino e dell'accettazione dei suoi prodotti, conferma l'importanza prevalente dei fattori socioculturali quali determinanti dei sistemi alimentari e delle stesse preferenze di gusto. Esso conferma anche come le permanenze culturali, già qualificate quali residui preindustriali, possano intrecciarsi con le tendenze più avanzate della società post-(tardo)-industriale.

4. Conclusioni

L'evoluzione storica del conflitto per le risorse dello spazio silvo-pastorale alpino e, al suo interno, la posizione dell'allevamento caprino, hanno conosciuto una profonda evoluzione di oggetti e di soggetti.

La materia del contendere, da un oggetto concreto, il legname, si è trasposta in quelli, sempre più carichi di componenti astratte e simboliche, del 'bosco' e, infine, della 'dimensione selvatica', dove gli animali selvatici con forte valenza simbolica, ed emotiva, svolgono un ruolo centrale. Quanto ai soggetti sociali le comunità si sono internamente disgregate e differenziate al loro interno e hanno visto ridursi progressivamente la componente direttamente coinvolta nell'utilizzo delle risorse in que-

³⁸⁵ ANONIMO, *Esperienze di produzione e commercializzazione dei formaggi di capra delle "Burro Lago Monate S.p.A."*, Atti tavola rotonda produzione, lavorazione e commercializzazione latte di capra [appendice], Varese 12-13 ottobre 1986, in «Scienza e tecnica lattiero casearia», 38 (1987), pp. 70-72.

stione anche se, ultimamente, pare svilupparsi un recupero del senso della località e un'attenzione per la dimensione collettiva della ruralità. Dall'altra parte della barricata, a ben precisi soggetti economici sono subentrati prima lo stato e, successivamente, interessi diffusi, legati ad una sia pure astratta sensibilità ambientale, o quelli di gruppi e agenzie particolari: cacciatori, enti parco, organizzazioni ambientaliste, interessi turistici. I recenti processi di ibridazione e di scambio di ruoli tra culture rurali e urbane e, nello specifico, il ribaltamento dello statuto sociale dei prodotti alimentari forniti dalla capra e del suo allevamento, ma anche la riconsiderazione dei rapporti uomo-animale-vegetazione, a fronte dell'inversione del precedente *trend* secolare di contrazione delle aree boschive, rendono molto meno rigidi, rispetto al passato, i termini dei conflitti. Ai fini della ricomposizione di questi ultimi – da ritenersi importante ai fini della tutela dell'insieme delle risorse del territorio alpino –, risulta però indispensabile la consapevolezza del carattere socialmente determinato delle rappresentazioni e delle costruzioni implicate. L'individuazione della genesi dei pregiudizi alimentari nei riguardi dei prodotti caprini e la riconsiderazione del ruolo di questo tipo di allevamento, nell'ambito dell'evoluzione storica dei sistemi agricoli e alimentari, rappresentano elementi utili anche ai fini della corretta valutazione delle sue potenzialità, dal momento che esso risponde ampiamente alle esigenze di uno sviluppo rurale integrato della montagna alpina*.

* Parte delle informazioni e delle testimonianze relative alle realtà territoriali della provincia di Como e alla provincia autonoma di Trento, utilizzate nell'ambito della presente ricerca, sono state acquisite dall'autore nel contesto di indagini sulle popolazioni caprine autoctone eseguite per conto della Provincia di Como – Settore Agricoltura, e della Provincia autonoma di Trento – Dipartimento agricoltura, alimentazione, foreste e montagna, Servizio vigilanza e promozione dell'attività agricola.

Documenti

Lavorazione formaggini e preparazione del caglio (Miro Puricelli, classe 1913, monte di Palese, 670 m slm - comune Sala Comacina, Co - intervista raccolta dall'autore il 02/05/2003).

Preparazione del caglio di capretto

L'abomaso (*stumeghín*) dei capretti da latte («che non ci sia dentro fieno!») viene messo ad essiccare e affumicare sopra il camino. L'imboccatura dell'abomaso viene legata con uno spago fine e si pratica una incisione verticale di 4-5 cm al di sotto del legaccio per inserire il sale necessario alla conservazione (poco meno di 20 g.). Dopo due mesi gli abomasi essiccati vengono conservati in un sacchetto di carta che resta appoggiato sopra la trave del camino. La preparazione del caglio viene eseguita in autunno («questo autunno lo adopero, adesso uso quello dell'*an pasáa*»). Viene innanzitutto eliminata la porzione di alcuni cm di lunghezza al di sotto del legaccio «*le tagli via quèst chi che l'è minga bun*» «*e dòpu fu föra il quac in del tegame, in del ram, no, e la pèl la pesci bèla fina fina cunt un curtèl grand, ghè dént la sgèma ... del lat, ghè dént un quaj péel, mángen sù, sù ... si pesta bene la pelle sull'asse ... te la tájet sù bèla fina*»¹.

Al contenuto dell'abomaso e alla 'pelle' del medesimo si aggiungono alcuni ingredienti necessari per la conservazione e si amalgama il tutto in un mortaio di pietra: «ci metto la pelle, solo la scorza, del limone, 1-2 spicchi d'aglio e un po' di aceto; per pestarlo adopero un *murtéer*». Come pestello si utilizza l'estremità arrotondata di un *palfér*² e l'operazione di amalgama viene proseguita a lungo (1-1½ ora), aggiungendo sempre un po' di aceto. Una volta pronto l'impasto assume l'aspetto di una sfera di 10-12 cm di diametro di color marrone, dall'aspetto umido e liscio; l'odore (di formaggio) è gradevole. Questa sfera viene conservata in un sacchetto di plastica, a sua volta mantenuto in una scatola di latta.

Utilizzo e dosaggi del caglio

Per ogni impiego viene utilizzata una pallina (*balòt*) di caglio del diametro pari alla lunghezza della falange del dito indice. Tale dose viene utilizzata per 30 l di latte. Un *balòt* di diametro pari circa alla metà (riferimento la lunghezza dell'unghia dello stesso indice) viene utilizzato per 15 l di latte (vedi fotografia). In estate le dosi sono un po' ridotte. Per aggiungere il caglio al latte si scioglie la pallina in una tazza di acqua tiepida e si filtra il tutto con un colino da cucina di plastica al fine di trattenere peli e altre eventuali impurità. La quantità di caglio che resta trattenuta tra le maglie del colino viene conservata nel colino stesso fino al giorno seguente («altrimenti se ne dovrebbe usare molto di più»).

Lavorazione dei formagitt

Si utilizza esclusivamente latte caprino (quello bovino viene utilizzato per produrre un formaggio magro) di due mungiture. Versato il latte nella *caldéra*, lo si porta alla temperatura di 32-33° C (leggermente superiore ad inizio stagione). Allontanata la *caldéra* dal focolare, si aggiunge il caglio secondo le modalità descritte. Il caglio viene mescolato con la massa di latte utilizzando le mani e la

¹ Latte coagulato. Cfr. C. PATOCCHI, F. PUSTERLA, op. cit., n. 98.

² Attrezzo per praticare dei buchi nel terreno (pianta pali, foraterra).

coagulazione avviene in 90-120' lasciando il coperchio sopra la *caldéra*. La rottura della cagliata è effettuata con il palmo aperto della mano e la dimensione dei grani non è uniforme (da chicco di mais a nocciola). Dopo aver riposato per 10' la cagliata viene trasferita negli stampini di plastica di uso corrente (diametro 9 cm, altezza 10 cm). Gli stampini vengono rivoltati durante la prima ora due volte e poi altre due volte nel corso della giornata. La salatura viene eseguita il giorno successivo a secco utilizzando sale di 'mazziglia' (del tipo usato per la salatura delle carni, né fine, né grosso; per ogni pezzo viene utilizzata la quantità che rimane adesa sulla superficie umida delle prime falangi delle quattro dita della mano appoggiate sul sale steso su un foglio di carta). Il giorno successivo si procede ad una seconda salatura con le medesime modalità e si tolgono i formaggini dagli stampini (*balzèt*). Il nome utilizzato per denominare gli stampi (*balzèt*, *balzít* era in origine utilizzato per denominare degli stampi in legno (*ghéra quèj turni intorno*). Prima della plastica si utilizzavano stampi di banda stagnata (*nùm ghèrum i balzít de ramèja*). Da questi stampi allungati alti 20-25 cm si ottenevano 4-5 formaggini che si tagliavano a fette (questa modalità è rimasta viva a Vegna di Cavargna e in val di Muggio). In passato si utilizzavano anche delle scatolette di carne in scatola (*scatulèt, quèj de la carna*).

In primavera lo spurgo è più lento a causa della temperatura più bassa e, dal momento che il formaggino estratto dallo stampo non possiede ancora una sufficiente consistenza e si rischierebbe il distacco di alcuni frammenti di pasta, si usa tutt'ora avvolgerlo in una *rusca*. Il nome denomina la corteccia delle piante arboree che, effettivamente, veniva usata per ricavare delle strisce sottili adatte allo scopo. In particolare la *rusca* adatta ad avvolgere i formaggini era ricavata dalla corteccia della *gura* (tiglio). Oggi al posto della *rusca* si utilizzano strisce di plastica bianca per uso alimentare «sono più comode» (all'insegna della saggia abitudine contadina al riciclo, però, M.P. taglia a strisce di adatta altezza la plastica delle confezioni da 25 kg di sale marino). Al terzo giorno il formaggino è pronto per il consumo. Una o due volte la settimana il figlio del Sig. M.P. trasporta al paese i formaggini, utilizzando per transitare lungo la ripida e stretta mulattiera che sale dal Santuario della Madonna della Salute di Ossuccio una Panda 4x4. Dopo 15 giorni i formaggini sono stagionati (*mariud*) e lievemente coperti da una muffettina rossa. I formaggini stagionati, così come il formaggio magro vaccino, sono mantenuti nella cantina semi interrata posta al livello inferiore della cascina.

La lavorazione del latte avviene al livello superiore nel locale provvisto di focolare, dove si preparano anche i pasti. Su questo livello vi è anche una camera da letto adiacente alla cucina.

In autunno i formaggini stagionati vengono messi sott'olio e divisi a metà. Le olive sono di produzione propria (siamo nella zona del Lario più vocata all'olivicultura!) e vengono torchiate presso il frantoio Vanini di Lenno. Nel vaso di vetro si aggiungono 2/3 foglie di alloro e 5/6 grani di pepe.

Preparazione del caglio e lavorazione dei *furmagitt*



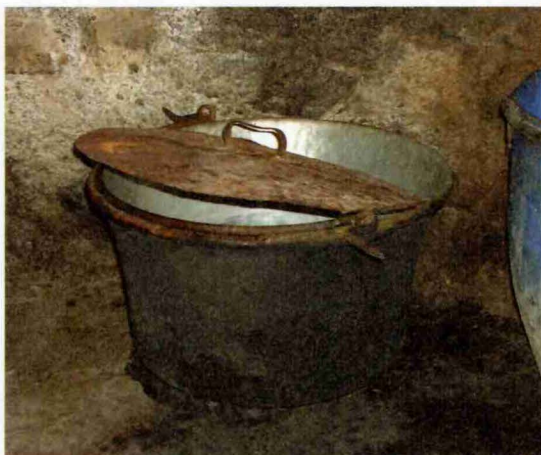
Preparazione



Dosaggio



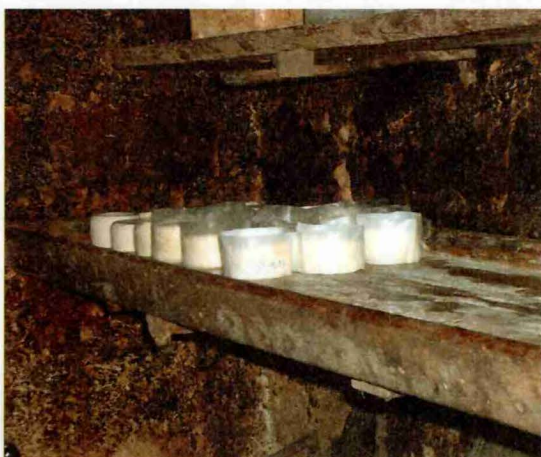
Aggiunta



Coagulazione



Rottura



Spurgo

Testimonianze orali (a cura dell'autore, 2002 - 2005)**Lombardia**

Valtellina: Giuseppe Giovannoni, Piagno di Cosio Valtellino (So); *Valchiavenna*: Ermanno Venier, Gordona (So), Mario Pighetti, Chiavenna (So); *Vallecamonica*: Bernardo Pasinetti*, valle di Savio (Bs); *Tremezzina*: Miro Puricelli, Sala Comacina (Co), Cadenazzi Giovanni**, Tremezzo (Co); *Triangolo lariano*: Puricelli Adriano**, Faggeto Lario (Co), Lidia Zappa**, Gesuino Osvaldi**, Vittorio Tavecchio**, Caslino d'Erba (Co), Alberto (Berto) Vassena, Valmadrera (Lc).

*raccolta con la collaborazione di Ivan Pasinetti; ** raccolte con la collaborazione di Andrea Vandoni.

Trentino

Val di Fiemme: Renzo Lutzemperger, Fausto Schraffel, Cavalese (Tn), Michele e Giuseppe Zeni, Tesero (Tn); *Val di Sole*: Grazia Zilorri, Pejo (Tn); *Val di Ledro*: Severo Tiboni, Tiarno di Sopra (Tn).

Sigle e opere citate abbreviatamente

APPT - PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO. DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE, FORESTE E MONTAGNA. SERVIZIO VIGILANZA E PROMOZIONE DELL'ATTIVITÀ AGRICOLA. *Atlante dei Prodotti Tradizionali Trentini*, Artimedia Casa Editrice, Trento, 2001 (IIa ed.).

ASB - ARCHIVIO DI STATO DI BERGAMO

ASM - ARCHIVIO DI STATO DI MILANO

CB1881 - MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE AGRICOLTURA, *Censimento del bestiame asinino, bovino, caprino e suino eseguito alla mezzanotte dal 13 al 14 febbraio 1881*, Roma, 1882.

CB1908 - MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO. DIREZIONE AGRICOLTURA. DIREZIONE GENERALE DELLE ACQUE E FORESTE E DEI SERVIZI ZOOTEKNICI. ISPettorato GENERALE DEI SERVIZI ZOOTEKNICI, *Censimento del bestiame del 19 Marzo 1908*, Roma, Stabilimento Tipografico G.Civelli, 1910.

CB1930 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA DEL REGNO D'ITALIA, *Censimento generale del bestiame al 19 marzo 1930*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1933.

CGA1961 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, 1. *Censimento generale dell'agricoltura del 15 aprile 1961*, Vol. 4, *Bestiame*, Roma, Soc. Abete, 1963.

CGA1970 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, 2. *Censimento generale dell'agricoltura del 25 ottobre 1970*, Vol. 4, *Bestiame*, Roma, Istituto Poligrafico dello Stato, 1974.

CGA1982 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, 3. *Censimento generale dell'agricoltura, 24 ottobre 1982*, Volume II. *Caratteristiche strutturali delle aziende agricole*, Roma, 1988.

CGA1991 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, 4. *Censimento generale dell'agricoltura, 21 ottobre 1990-22 febbraio 1991*, *Caratteristiche strutturali delle aziende agricole*, Roma, 1991-1993.

CGA2001 - ISTITUTO CENTRALE DI STATISTICA, 5. *Censimento generale dell'agricoltura*, (<http://www.census.istat.it/wibdsi/default.asp>).

CP1881 - DIREZIONE GENERALE DI STATISTICA. *Censimento della popolazione del Regno d'Italia al 31 dicembre 1881*. Vol. 2. *Notizie date per ciascun comune*, Roma, Tip. nell'Ospizio di S. Michele, 1886.

CZO - REGIONE LOMBARDIA, SETTORE CULTURA E INFORMAZIONE, SERVIZIO BIBLIOTECHE E BENI LIBRARI E DOCUMENTARI, *Agricoltura e condizioni di vita dei lavoratori agricoli lombardi: 1835-1839*. Inchiesta di K. CZOERNIG, Editrice bibliografica, Milano, 1986.

GAU - G. GAUTIERI. *Dei vantaggi e dei danni derivanti dalle capre in confronto alle pecore*, Milano, Tipi di Gio. Giuseppe Destefanis, 1816.

IAJ - GIUNTA PER L'INCHIESTA AGRARIA E SULLE CONDIZIONI DELLA CLASSE AGRICOLA, *Atti*, Vol. VI, Roma, Forzani, 1883.

IPACO - SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*, Vol III, «I pascoli alpini della provincia di Como», Premiata Tipografia Agraria, Milano, 1912.

IPASO - SOCIETÀ AGRARIA DI LOMBARDIA, *Atti della Commissione d'inchiesta sui pascoli alpini*. «I pascoli alpini della Valtellina e del Chiavennese». Fascicolo III, Milano, Premiata Tipografia Agraria, 1904.

LCC - L. FALCINI, E. FERRARI (a cura di), *La capra campa*, Comunità Montana Valle Vigezzo, Stampa Tipografia Saccardo Carlo e Figli snc, Orvavasso (Vb), 2000.

MOR - M. MORETTI, *Capra*, Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana, Centro di dialettologia e di etnografia di Bellinzona (Ti-CH), 2005.

STORIA - J.L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'Alimentazione*, Laterza, Roma/Bari, 1997.

Altre opere citate

D. ACCONCI, A. POLITI, E. SARACENO, O. TADDEI, «Le Alpi e la Padania», in ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Franco Angeli, Milano, 1991.

G. AGOSTINI, *La vita pastorale nel gruppo dell'Adamello*, Saturnia, Trento, 1950.

P.E. ALESSANDRI, *Merceologia tecnica. Vol I. Materie prime greggie e semilavorate*, Hoepli, Milano, 1920 (IIa ed.).

ANONIMO, *Esperienze di produzione e commercializzazione dei formaggi di capra delle "Burro Lago Monate S.p.A."*, Atti tavola rotonda produzione, lavorazione e commercializzazione latte di capra [appendice], Varese 12-13 ottobre 1986, in «Scienza e tecnica lattiero casearia», 38, (1987), 70-72.

C. BATTISTI, «Noterelle statistiche sul bestiame da pascolo, le malghe, le latterie e l'industria dei latticini nel Trentino», in *Boschi e pascoli del Trentino: Cesare Battisti studioso della sua terra*, Osservatorio sull'ambiente, Trento, 1997 (ed. or. 1904).

C. BATTISTI, *Illustrazione statistico-economica del Trentino*, Milano, 1915.

W. BÄTZING, *Le alpi. Una regione unica al centro dell'Europa*, Bollati Boringhieri, Torino, 2005.

B. BENEDINI, *Il territorio bresciano: storia usi e costumi dei contadini dell'Ottocento*, Bornato (Bs), Sardini, 1881.

T. BERTAMINI, «La capra negli antichi statuti ossolani» in L. FALCINI, E. FERRARI (a cura di), *La capra campa*, Comunità Montana Valle Vigezzo, Stampa Tipografia Saccardo Carlo e Figli snc, Orvavasso (Vb), 2000, pp. 19-38.

M. BIANCHI, «La distribuzione della proprietà fondiaria nello Stato di Milano nella prima metà del XVIII secolo: l'area di montagna», in S. ZANINELLI (a cura di), *La proprietà fondiaria in Lombardia dal catasto teresiano all'età napoleonica*, Tomo primo, Vita e pensiero, Milano, 1986, pp. 257-312.

G. BIANCHINI, *Gli alpeggi della Val Tartano ieri e oggi. Economia e degrado ambientale nella crisi dei pascoli alpini*, Tip. Mitta, Sondrio, 1985.

E. BONALDI, *Antica repubblica di Scalve, breve sintesi della sua storia, delle sue leggi e costumi*, Ferrari edizioni, Clusone (Bg), 1982.

G. BORNATICI, *I prodotti degli animali nella medicina popolare alpina*, Elaborato finale di laurea in «Tutela e valorizzazione e tutela dell'ambiente e del territorio montano», Anno Accademico 2001-2002, Università degli Studi di Milano, Relatore Prof. M.Corti.

J. BOYAZOGLU, I. HATZIMINAOGLOU, P. MORAND-FEHR, *The role of the goat in society: Past, present and perspectives for the future*, in «Small Ruminant Research», 60, 2005, pp. 13-23.

E. BRESSAN, «La Lombardia veneta», in G. RUMI (a cura di), *La formazione della Lombardia contemporanea*, Cariplo-Laterza, Milano/Roma-Bari, 1998, pp. 15-58.

- P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food un viaggio nel ventre dell'Italia*, Garzanti, Milano, 1995.
- C. CANTÙ (a cura di), *Grande illustrazione del Lombardo-Veneto, ossia Storia delle città, dei borghi, comuni, castelli, ecc. fino ai tempi moderni*, Vol. III, Corona e Caimi, Milano, 1858.
- C. CAPRA, *La lombardia austriaca nell'età delle riforme*, Utet, Torino, 1987.
- A. CARERA, «I limiti del tentato decollo dopo il ritorno degli austriaci», in A. MOIOLI, A. COVA, A. CARERA, L. TREZZI (a cura di), *Storia dell'industria lombarda. Un sistema manifatturiero aperto al mercato*, Vol. I, Ed. Il Polifilo, Milano, 1988, pp. 200-248.
- A. CARMINATI, C. LOCATELLI, *Bergamini. Ventun racconti di vita contadina*, Centro Studi Valle Imagna, Stampa Grafica Monti, Bergamo, 2004.
- L. CHIAPPA MAURI, *Terra e uomini nella Lombardia medioevale*, Laterza, Roma-Bari, 1997.
- C. COLOMBELLI, «L'alimentazione dell'infanzia dalla seconda metà dell'800 ai primi del '900», in *Il Risorgimento*, n. 2, 1992, pp. 399-416.
- C. COMOLETTI, *I mestee de Milan*, Libreria Meravigli Editrice, Milano, 1983.
- G. COPPOLA, «Equilibri economici e trasformazioni nell'area alpina età moderna», in G. COPPOLA, P. SCHIERA, *Lo spazio alpino: area di civiltà, regione cerniera*, Quaderni di Europa Mediterranea, 5, Gisem/Liguori Editore, Napoli, 1991, pp. 203-222.
- G. CORNELIO, F. OSSOLA (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici*, Ersal (Ente regionale di sviluppo agricolo della Lombardia) e Regione Lombardia, Settore Agricoltura e Foreste, Segrate/Milano, 1990 (II ed.).
- M. CORTI, «*Süssura de l aalp*. Il sistema dell'alpeggio nelle Alpi lombarde», in *SM Annali di San Michele*, 17 (2004), pp. 31-155.
- M. CORTI, «Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XIX e XX secolo», in *SM Annali di San Michele*, 18, (2005), pp. 135-174.
- M. CORTI (a cura di), *Valorizzazione delle razze caprine autoctone della lombardia in funzione zootecnica ed ambientale*, Regione Lombardia, DG Agricoltura, Cd-Rom, Milano, 2005.
- M. CORTI, G. BRUNI, G. OLDRATI, *La capra in provincia di Bergamo: un allevamento che ritorna e guarda al futuro*, Ferrari edizioni, Bergamo, 1997.
- M. CORTI, G. FOPPA, *La pecora Bergamasca. Immagini, storia, sistema di allevamento della più importante razza ovina delle Alpi*, Provincia di Bergamo, Area IV Economia e Lavoro - Servizio Sviluppo Agricolo e Forestale, Stampa Maggioni Lino, Ranica (Bg), 1999.
- M. CORTI, L.A. BRAMBILLA, «Le razze autoctone caprine dell'arco alpino e i loro sistemi di allevamento» pp. 61-84, in *L'allevamento ovicaprino nelle Alpi: tradizioni, razze, prodotti in sintonia con l'ambiente*, IASMA Notizie, Suppl. n. 1 al n. 28, 2003.
- M. CORTI, M. CURTONI, S. LAMBERTI, J.G. BOSONI, *La maschèrpa de l aalp: molto più di una ricotta*, in «Caseus», n. 2, 2003, pp. 4-13.
- M. CORTI, A. VANDONI, *Nonostante tutto resistono. Formaggini di capra: il caprino di caslino*, in «Caseus», 2, 2006, pp. 42-44.
- A. CORTONESI, «Fra autoconsumo e mercato: l'alimentazione rurale e urbana nel basso Medioevo», in *STORIA*, pp. 325-335.
- L. CREDARO, «La lotta fra la pastorizia e il rimboschimento in Valtellina. Risposta aperta al cav. C.Fanchiotti» in N. CREDARO PORTA, A. COLOMBO (a cura di), *Luigi Credaro: il coraggio dell'impegno*, Atti del convegno, Istituto sondriese per la storia della resistenza e dell'età contemporanea, Sondrio, 2001, pp. 108-129 (Pubbl. orig. in «Rivista popolare di Politica, Lettere e Scienze Sociali», diretta dal dott. Napoleone Colajanni, deputato al Parlamento, fasc. 30 gennaio 1897).
- F. DELLA PERUTA, *L'alimentazione dei contadini nella Lombardia dell'Ottocento*, in «Il Risorgimento», 1992, 44 (2) 187-200.
- G.M. EBOLI, «Cogliere la dinamica nel suo farsi: la sfida della ricerca intertemporale», in M. DE BENEDICTIS (a cura di), *Agricoltura familiare in transizione*, INEA, Roma, 1995, pp. 121-171.

- A. FANTUZZI, *La capra*, Tipografia Pietro Giugni, Locarno (Ti), 1913.
- J.L. FLANDRIN, «L'alimentazione contadina in un'economia di sostentamento» in STORIA, pp. 465-489.
- A. FOLLETO, *La Valle di Ledro, cenni geografici, statistici e storici*, Riva (Tn), 1901.
- R.G. FUCHS, «Beneficenza privata e assistenza pubblica», in M. BARBAGLI, D.I. KERTZER (a cura di), *Storia della famiglia in europa. Il lungo ottocento*, Laterza, Roma-Bari, 2002, pp. 232-283.
- A. GAGGIONI, G. POZZI (a cura di), *Inventario dell'ex voto dipinto nel Ticino*, Edizioni dello Stato del Canton Ticino, Bellinzona, 1999.
- A. GALLO, *Le venti giornate di agricoltura e de' piaceri della villa*, Nuova edizione, accresciuta di annotazioni e aggiunte, Brescia, Stamperia di Gianbattista Bossini, 1775 (ed. orig. 1569).
- P. GALLONI, *Il cervo e il lupo. Caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari, 1993.
- G.C. GANDINI, E. VILLA, *Analysis of the cultural value of local livestock breeds: a methodology*, in «Journal of Animal Breeding and Genetics», 120, 2003, pp. 1-11.
- L. GARDE, «Quand on parle du loup... Les poids des représentations», in *Le pastoralisme: recherches, archives, images. Autour de l'exposition «La routo»*, Association d'anthropologie méditerranéenne/Institut d'ethnologie Méditerranéenne et Comparative/Pôle Image et Son (MMSH), 13 décembre 2001, (http://adam.mmsh.univ-aix.fr/Transhumance_text/Text_web/GARDE.htm).
- F. GIACOMONI, «La tutela dell'alpeggio nelle carte di regola del Trentino», in ARGE ALP, Comunità di lavoro delle regioni alpine, Commissione I (Cultura e società) (a cura di), *Economia alpestre e forme di sfruttamento degli alpeggi*, Athesia, Bolzano, 2001, pp. 119-144.
- V. GILARDONI (a cura di), *Costumi ticinesi nelle stampe del sette e ottocento*, Catalogo ragionato della Mostra, Società storica locarnese, Locarno (Ti), 1959.
- S. GILBERTI, «Il latte di capra», in *Almanacco agrario per l'anno 1926*, pubblicato per cura del Consiglio agrario provinciale di Trento, anno 44, Trento, 1925, pp. 22-46.
- M. GIOIA, *Discussione economica sul dipartimento del Lario*, G. Ruggia & C., Lugano (Ti), 1837.
- M. GIOIA, V. CUOCO, *Il dipartimento dell'Agogna (La Valsesia, l'Ossola, il Lago Maggiore, il Lago d'Orta, il Novarese e la Lomellina sotto Napoleone)*, ed. a cura di E. RIZZI, Fondazione Arch. Enrico Monti, Anzola d'Ossola (Vb), 1986.
- A.J. GRECO, «Alimentazione e classi sociali nel tardo Medioevo in Italia», in STORIA, pp. 371-380.
- P. GUICHONNET, *Storia e civilizzazione delle Alpi, Destino umano*, Milano, Jaca Book, 1986.
- G.F.W. HAENLEIN, *Goat milk in human nutrition*, in «Small Rum. Res.», 51, 2004, pp. 155-163.
- S.P. HART, *Recent perspectives in using goats for vegetation management in USA*, in «Jornal Dairy Sciences», 84, 2001, pp. 170-176.
- P. HEADY, *Il popolo duro. Rivalità, empatia e struttura sociale in una valle alpina*, Forum, Editrice Universitaria Udinese, Udine, 2001.
- M.K. HENDRICKSON, W.D. HEFFERNAM, *Opening Spaces through Relocalization: Locating Potential Resistance in the Weakness of the Global Food System*, in «Sociologia Ruralis», 42 (2002), 347-369.
- F. ISACCHI, *Caslino d'Erba e la sua storia*, Edizione a cura del Comune di Caslino d'Erba, stampa Industria poligrafica lombarda, Milano, 1957.
- ISTITUTO NAZIONALE DI SOCIOLOGIA RURALE (a cura di), *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Franco Angeli, Milano, 1991.

- S. JACINI, *La proprietà fondiaria e le popolazioni agricole in Lombardia. Studi economici di Stefano Jacini*, edizione a cura di F. DELLA PERUTA, La Storia, Milano, 1996, (ed.orig. 1854).
- B. LATOUR, *Politiche della natura. Per una democrazia delle scienze*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2000.
- G. LUIKART, L. GIELLY, L. EXCOFFIER, J.D. VIGNE, J. BOUVET, P. TABERLET, *Multiple maternal origins and weak phylogeographic structure in domestic goats*, in «Proc. Nat. Ac. Sci.», 98, (2001), 5927-5932.
- G. MACULOTTI (a cura di), «Statuti del Comune di Ponte di Legno sec. XVI-XVII», *Monumenta Brixia Historica Fontes*, Ateneo di Scienze, Lettere ed Arti, Brescia, 1993.
- G. MAIRONI DA PONTE, *Osservazioni sul dipartimento del Serio presentate all'ottimo vice-presidente della repubblica Italiana F. Melzi d'Eril, da Alessandro Natali*, Bergamo, 1803.
- P. MARIANI, F. CORRIANI, E. FOSSA, M. PECORARI, *Composizione chimica, ripartizione delle frazioni azotate e caratteristiche di coagulazione del latte di capra durante un ciclo di produzione*, in «Scienza e tecnica lattiero-casearia», 38, 1987, 7-30.
- R. MCC NETTING, *In equilibrio sopra un alpe. Continuità e mutamento nell'ecologia di una comunità alpina del vallese*, NIS - La Nuova Italia Scientifica/MUCGT, Roma/San Michele all'Adige (Tn), 1996.
- J. MATHIEU, «Ovini, bovini, caprini. Cambiamenti nell'allevamento alpino dal XVI al XIX secolo», in P.P. VIAZZO, S. WOLF (a cura di), *L'alpeggio e il mercato* («La ricerca folklorica», 43, 2001), pp. 17-25.
- B. MAZZI, *Quando abbaiva la volpe. Un secolo di vita alpina nei racconti dei protagonisti*, Interlinea edizioni, Novara, 2001.
- M. MERIGGI, *Il Regno Lombardo-Veneto*, Utet, Torino, 1987.
- R. MERZARIO, *Il capitalismo nelle montagne. Strategie famigliari nella prima fase di industrializzazione nel Comasco*, Il Mulino, Bologna, 1989.
- S. MILANO, R. PONZIO, P. SARDO (a cura di), *L'Italia dei Presidi. Guida di prodotti e produttori*, Slow Food Editore, Bra (Cn), 2002.
- B.R. MIN, S.P. HART, T. SAHLU, L.D. SATTER, *The Effect of Diets on Milk Production and Composition, and on Lactation Curves in Pastured Dairy Goats*, in «J. Dairy Sci.», 88 (2005), 2604-2615.
- A. MOIOLI, *I sistemi agricoli della Lombardia orientale durante la prima metà dell'Ottocento. Il caso delle zone ex-venete (Province di Bergamo, Brescia e Cremona)*, in «Rivista di Storia dell'Agricoltura», 18 (1978), pp. 15-70.
- M. MONTANARI, «Strutture di produzione e sistemi alimentari nell'alto Medioevo» in STORIA, pp. 217-225.
- M. MONTANARI, *Campagne medioevali. Strutture produttive, rapporti di lavoro, sistemi alimentari*, Einaudi, Torino, 1984.
- M. MONTANARI, «Gli animali e l'alimentazione umana», in *L'uomo di fronte al mondo animale nell'Alto Medioevo*, XXXI Settimana di Studio del Centro Italiano di Studi sull'Alto Medioevo, Spoleto, 7-13 aprile, 1983, pp. 619-663, presso la sede del Centro, Spoleto, 1985.
- M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma- Bari, 1988.
- P. MORAND-FEHR, J.P. BOUTONNET, C. DEVENDRA, J.-P. DUBEUF, G.F.W. HAENLEIN, P. HOLST, L. MOWLEM, J. CAPOTE, *Strategy for goat farming in the 21st century* in «Small Rum. Res.», 51 (2004), pp. 175-184.
- MUSEO ETNOGRAFICO DELLA VALLE DI MUGGIO, CABBIO (TI), «La nevēra e la lavorazione del latte nell'alta valle di Muglio», *Quaderno n. 1.*, Tipografia Stucchi SA, Mendrisio (Ti), 1987.
- G. NENCI, «Introduzione», in S. JACINI, *I risultati della inchiesta agraria*, Einaudi, Torino, 1976, pp. ix-xxxi.
- A. NIEDER, «Economia e forme tradizionali di vita nelle Alpi», in P. GUICHONNET (a cura di), *Storia e civiltà delle Alpi, Destino umano*, Jaka Book, Milano, 1987, pp. 9-103.

- B. NOGARA, R. CESSI, G. BONOMELLI, *Statuti rurali bresciani del secolo XIV*, Hoepli, Milano, 1927.
- M. ODASSO, S. MAYR, P.F. DE FRANCESCHI, S. ZORZI, S. MATTEDI, *Miglioramenti ambientali a fini faunistici. Localizzazione delle zone, priorità e modalità gestionali per interventi a favore di Lepre comune, Fagiano di monte, Coturnice e Re di Quaglie*, Provincia Autonoma di Trento, Assessorato all'agricoltura e alla montagna, Servizio Faunistico, Grafiche Dalpiaz, Ravina (Tn), 2002.
- C. PARAIN, «L'evoluzione delle tecniche agricole», in M.M. POSTAN (a cura di), *Storia economica Cambridge, Vol. I, L'agricoltura e la società rurale nel Medioevo*, ed. Italiana a cura di V. CASTRONOVO, Einaudi, Torino, 1976, pp. 156-222.
- C. PATOCCHI, F. PUSTERLA, *Cultura e linguaggio della Valle Intelvi*, La Comasina Grafica, Senna Comasco (Co), 1983.
- P. PENSA, *L'Adda nostro fiume. Dalla natura e dalla storia una straordinaria economia*, Vol II, Edizioni di cultura «Il punto stampa», Lecco, 1990.
- O. PERNA BOZZI, *La Lombardia in cucina. Storia e ricette di piatti tradizionali lombardi*, Giunti e Martello, Milano, 1982.
- G. POZZI, «Introduzione», in A. GAGGIONI, G. POZZI (a cura di), *Inventario dell'ex voto dipinto nel Ticino*, Bellinzona, 1999, pp. 23-98.
- S. PUGLIESE, *Condizioni economiche e finanziarie della Lombardia nella prima metà del secolo XVIII*, Bocca, Torino, 1924.
- P.G. RAUZI, A. BRODESCO, V. SBARAINI, *Il Trentino degli allevatori*, Effe e Erre, Trento, 2004.
- H. REISIGL, R. KELLER, *Guida al bosco in montagna. Alberi, arbusti e vegetazione del sottobosco*, Zanichelli, Bologna, 1995, pp. 12-13.
- G. ROGER, R. DELATOCHE, *Storia agraria del Medioevo*, Il Saggiatore, Milano, 1968.
- H.G. ROSENBERG, *Un mondo negoziato. Tre secoli di trasformazioni in una comunità alpina del Queyras*, Carocci editore/Mucgt, Roma-San Michele all'Adige (Tn), 2000.
- E. ROVEDA, «Una compatta ed estesa organizzazione agricola fra quattro e cinquecento: la possessione di S. Angelo Lodigiano», in G. BIAGIOLI (a cura di), *Ricerche di Storia Moderna IV in onore di Mario Mirri Pacini*, Pisa, 1955, pp. 235-248.
- M. SARTORI, G. IEMI, *Mangia in dialèt. Come cucinare le carni ovi-caprine*, Associazione produttori Ovi-caprini della Provincia di Sondrio, Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Crotto Caurga" Chiavenna, Stampa litografia Polaris, Sondrio, 1997.
- G. SCARAMELLINI, E. PIFFERI, *I crotti di Valchiavenna*, Banca Popolare di Lecco, Lecco, 1993.
- P. SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, Vol. I, Longanesi, Milano, 1980 [ed. orig. 1956].
- E. SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari, 1972.
- H.J. TEUTEBERG, J.L. FLANDRIN, «Trasformazioni del consumo alimentare» in STORIA pp. 567-583.
- D.M. TOGNALI, «La vita dei pastori», in M. BERRUTI, G. MACULOTTI (a cura di), *Pastori di Valcamonica. Studi, documenti, testimonianze su un antico lavoro di montagna*, Grafo, Brescia, 2001, pp. 9-31.
- A.R. TONIOLO, *Ricerche di antropogeografia dell'Alta Val Camonica*, in «Memorie di Geografia», 23, 1913, pp. 245-362.
- U. VAGLIO (a cura di), *Statuti rurali di Anfo, Darfo e Darzo nei secoli XV-XVI*, suppl. ai «Commentari» dell'Ateneo di Brescia, Geroldi, Brescia, 1968.
- R. VALOTA, *Chiamare l'erba. Ritualità di propiziazione primaverile nel Comasco e nel nord Italia*, Cattaneo Editore, Oggiono (Lc), 1991.
- B. VECCHIO, *Il bosco negli scrittori italiani del Settecento e dell'età napoleonica*, Torino, Einaudi, 1974.

- P.P. VIAZZO, «Comunità alpine e gli esiti del "paradigma revisionista"», Postfazione alla II Ed. di P.P. VIAZZO, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo ad oggi*, MUCGT/Carocci editore, San Michele all'Adige (Tn)/Roma, 2001, pp. 339-356.
- C. VIGNATI (a cura di), *Codice diplomatico laudense*, Vol. II, Gaetano Brigola e Compagno, Milano, 1879.
- A. VILLANI, R. FATTALINI, «La capra in tavola», in LCC, pp. 63-81.
- M.A. ZEDER, B. HESSE, *The Initial Domestication of Goats (Capra hircus) in the Zagros Mountains 10.000 Years Ago*, in «Science», 287, 2000, pp. 2254-2257.
- D. ZOIA, «Nel passato. Le comunità valtellinesi e i loro ordinamenti» in A. BENETTI, D. BENETTI, D. DELL'OCA, D. ZOIA, *Uomini delle Alpi. Contadini e pastori in Valtellina*, Jaca Book, Milano, 1983.
- D. ZOIA, (a cura di), *Statuti ed Ordinamenti di Valchiavenna*, Credito Valtellinese, Sondrio, 1999.

Paesaggi e formaggi

Un'assonanza non casuale nella Valnerina umbra

di Cristina
PAPA



Vorrei partire dalla citazione di un'opera cinquecentesca, il *Baldus*, scritta in latino maccheronico dal mantovano Teofilo Folengo sotto lo pseudonimo di Merlin Cocai, che in forma burlesca chiama direttamente in causa Alpi, paesaggi e formaggi. L'opera narra le vicende di Baldo, figlio del paladino Rinaldo, che, a dispetto delle nobili origini, viene allevato da un contadino a Cipada, un villaggio del mantovano, da cui partirà sulle orme del padre per le sue numerose avventure. Il contesto agropastorale in cui vive Baldo è preannunciato fin dall'*incipit* del poema, in cui l'autore, in linea con un'impostazione anticlassicista e semiseria, colloca le muse, cui si rivolge chiedendo ispirazione, sulle Alpi, intente ad attività non convenzionali. Ma anche i monti non sono convenzionali: si tratta di

«Alpi di formaggio ..., formaggio ora tenero, ora ben stagionato, ora di mezza via, [dove ci sono] costiere di burro tenero e fresco, e cento pentole, fumano alle nubi, son piene di casoncelli, di gnocchi, di tagliatelle. E le ninfe abitano in cima a quella montagna così alta e tridano formaggio, su e giù, con la mano, sulle grattugie forate e non lasciano mai lì. Altre sono indaffarate a preparare con le dita, via l'uno via l'altro, i teneri e grassi gnocchi che poi ruzzolano giù in frotta sul formaggio grattato, e gli gnocchi girando e rigirando sulla china, a partire dal ciuffo della montagna, diventano come botti dalla grossa pancia»¹.

Se l'immagine che ne emerge è da intendere nel quadro di una letteratura burlesca che si pone al confine di generi di maggiore prestigio (saggistico, bucolico, epico-cavalleresco), è pur vero che la metonimia Alpi-formaggio si costruisce all'intersezione di ambiti di realtà differenti, ma tra loro connessi. Un ambiente naturale fornito di pascoli abbondanti e un saper fare locale di allevamento e produzione casearia costituiscono un binomio che appare inscindibile, fino a determinare il tipo fisico locale che Folengo, con un più specifico riferimento alla montagna bergamasca, descrive come specializzato nei lavori stagionali di facchinaggio nelle aree di pianura:

«pasciuti di castagne e di minestre di panico macinato ... tipi traccagnotti, grassi, con un grosso quaderno: hanno sempre il petto o stomaco che dir si voglia folto di pelame. Se uno struzzo ha la sua briga a smaltire del piombo, questi duri facchini ti digeriscono il ferro. Per ogni pasto mangiano ottanta

¹ T. FOLENGO, *Il Baldo*, trad. di G. Tonna, Reggio Emilia, 2004 (1517), pp. 3-4.

once di pingue formaggio e così stanno saldi sulle gambe, perché col nutrirsi di formaggio si rassodano la schiena»².

Si può notare come Folengo attribuisca la forza e la resistenza dei facchini al nutrimento che apporta il formaggio, considerato all'epoca una fonte di energia a buon mercato e dunque destinato ai più poveri e a coloro che abitano le regioni montane. Una considerazione esplicitata anche in un'opera saggistica di circa quarant'anni precedente, considerata il più antico trattato sui latticini, dovuta al medico vercellese Pantaleone da Confienza che, mentre descrive le modalità di assunzione del formaggio in relazione all'età e alla costituzione fisica per renderlo compatibile con la conservazione della salute, fa un'eccezione per coloro che, come i montanari, ne hanno fatto da sempre uno dei loro cibi abituali:

«Su parecchi monti vivono uomini e donne di qualunque età e di diversa costituzione i quali quasi mai mangiano pane e bevono vino, nutrendosi solo di latte, di castagne e di formaggio, e che tuttavia sono sani e rubicondi ... questi individui abituati così non hanno educato il loro stomaco a digerire altri cibi se non quelli: passando dall'infanzia alla puerizia e dalla puerizia alle altre età, continuano a nutrirsi solo di latte e così il latte diviene il loro cibo naturale in ogni età»³.

L'autore che si giova della sua formazione classica, della sua esperienza di medico, ma anche e soprattutto della sua intensa attività di viaggiatore, ha come principale obiettivo quello di valorizzare il ruolo dei latticini nell'alimentazione, cercando di delineare le specificità dei formaggi prodotti in diversi luoghi delle Alpi, ma anche della Francia, della Bretagna, della Germania e di cogliere i nessi tra le località, le loro caratteristiche e i formaggi che vi venivano prodotti.

Tuttavia, come osserva Piero Camporesi, in questo lavoro

«non c'è traccia se non casuale e accessoria di paesaggio, ma è invece onnipresente una attenta osservazione dell'aria e dei venti, della qualità delle erbe e dei pascoli, del latte più ricco, profumato e cremoso, dei modi e dei tempi di conservazione del formaggio, delle tecniche di lavorazione dei prodotti caseari»⁴.

Quale significato sia da attribuire a questa affermazione sull'inesistenza del paesaggio è spiegato successivamente⁵.

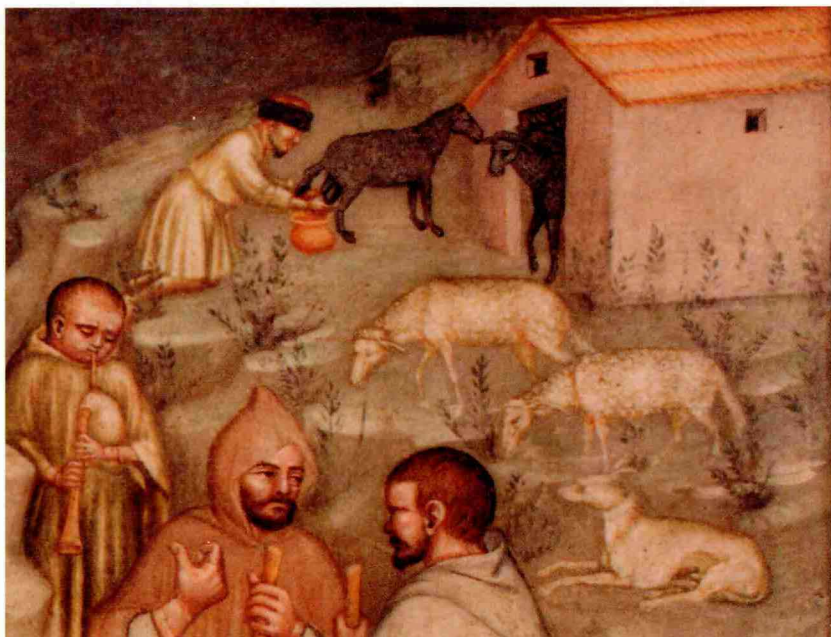
Il lavoro di Camporesi, inteso a seguire il procedere dell'invenzione o costruzione del paesaggio attraverso l'arte, la letteratura, la saggistica a partire dal Cinquecento, più che offrirci un'univoca descrizione di un

² *Ibidem*, p. 153.

³ P. DA CONFENZA, *Trattato dei latticini* (1477), a cura di E. FACCIOLO, Milano, 1990, pp. 99-100.

⁴ P. CAMPORESI, *Le belle contrade. Nascita del paesaggio italiano*, Milano, 1992, p. 11.

⁵ *Ibidem*, pp. 33-35.



1. Gubbio, chiesa di San Francesco, Ottaviano Nelli, particolare della Natività, affresco dell'inizio del sec. XV (foto COOBEC).

percorso lineare, propone una complessa serie di connessioni e interpretazioni che aiutano a cogliere il trasformarsi delle sensibilità nella storia, ma anche le molteplici prospettive da cui è possibile parlare di paesaggio; prospettive che possono essere individuate anche in alcune definizioni proposte a partire da differenti approcci disciplinari.

«Paesaggio è teatro», paesaggio è storia⁶; o come dice Georg Simmel⁷, il sentimento del paesaggio (*Stimmung*) non è condiviso da tutti perché rinvia a capacità e competenze culturali complessive che non si limitano ai singoli approcci settoriali «dello studioso con il suo pensiero razionale, [dell'] amante della natura con il suo sentimento religioso, [del] coltivatore o dello stratega con le loro scelte finalizzate»; «il paesaggio non è ancora dato quando cose di ogni specie si estendono, una accanto all'altra, su un pezzo di terra e vengono viste immediatamente insieme», ma è «un vero e proprio processo spirituale che solo trasforma tutto questo e produce il paesaggio»: il paesaggio è testo, specchio, lastra fotografica, viso di un luogo⁸.

In queste definizioni è possibile cogliere la molteplicità delle possibili connotazioni – estetiche, culturali, storiche, economico-sociali, ecologiche – che coesistono nella rappresentazione dei paesaggi, ispirate a concezioni tra loro diverse e anche, se confrontate, talora contraddittorie.

⁶ E. TURRI, *Il paesaggio come teatro*, Venezia, 1998.

⁷ G. SIMMEL, *La tragedia de la culture et autres essais* (1908), Paris, 1988.

⁸ B. LIZET, F. DE RAVIGNAN, *Comprendre un paysage. Guide pratique de recherche*, Paris, 1987, pp. 14-16.

Basti pensare alle differenze tra l'attuale concezione della categoria di paesaggio e quella cui s'ispirava, fino agli anni Cinquanta, la pratica della tutela di alcune ristrette porzioni di territorio. Secondo la concezione attuale, essa non riguarda, come in precedenza, soltanto il paesaggio eccezionale, bello da vedere, la veduta, lo scenario, il monumento paesistico dotato di emergenze naturali o storico culturali, o gli spazi sottratti alle più recenti trasformazioni, da conservare come documento storico di cultura locale in analogia con la conservazione dei centri storici. Essa si allarga invece al paesaggio quotidiano non necessariamente dotato di aree di pregio, ma a cui si ritiene ugualmente di dover prestare attenzione e in cui si considera necessario introdurre buone pratiche, in modo da renderlo il più possibile godibile e utilizzabile in quanto contesto di vita delle popolazioni che lo abitano.

Un aspetto che accomuna invece i differenti punti di vista è che il paesaggio non fa riferimento soltanto ai caratteri fisico-ambientali e storici, alle risorse economiche, alle trasformazioni prodotte dall'agire umano e alle loro interrelazioni e dunque a dati tangibili, ma anche a un soggetto agente che interpreta, ammira, osserva, interviene, agisce e in questo senso la categoria di paesaggio si differenzia dalle categorie contigue di territorio e ambiente. Non è un caso che non si possa dire che 'si vive in un paesaggio', ma si possa dire che 'si vive in un ambiente' o 'in un territorio' e cioè in una realtà materiale e tangibile, mentre si può dire che il paesaggio 'ci circonda', un'espressione che rinvia al contesto materiale, ma anche al soggetto osservante. Anche le definizioni riportate rinviano a segni che nel paesaggio si possono percepire, leggere e che possono suscitare emozioni e azioni. Marc Augé va oltre e lega l'esistenza del paesaggio anche alla sua descrizione:

«Perché vi sia un paesaggio, occorre non soltanto che vi sia uno sguardo, ma una percezione cosciente, un giudizio e infine una descrizione. Il paesaggio è lo spazio descritto da un uomo ad altri uomini. Questa descrizione può aspirare all'obiettività o all'evocazione poetica, indiretta, metaforica. Il potere delle parole è necessario quando chi ha visto si rivolge a coloro che non hanno visto. Affinché le parole abbiano il potere di far vedere, non basta che descrivano o traducano: esse debbono, al contrario, sollecitare, risvegliare l'immaginazione degli altri, liberando in essi il potere di creare, a loro volta, un paesaggio»⁹.

In questa prospettiva che sottolinea come la descrizione e la lettura del paesaggio siano poliedriche e variabili in riferimento ai singoli soggetti, anche quella metonimica e burlesca di Folengo assume una sua rilevanza, tanto maggiore in quanto l'osservatore è così prepotentemente presente. Essa può certamente servire di spunto per una lettura

⁹ M. AUGÉ, *Rovine e macerie. Il senso del tempo*, Torino, 2004 (ed. orig. M. AUGÉ, *Le temps en ruine*, Paris, 2003), p. 72.



2. San Pellegrino di Norcia, rappresentazione della preparazione del formaggio da parte dei pastori e delle loro famiglie in occasione di una festività locale negli anni Trenta (Archivio fotografico Studio 27, Norcia).

del paesaggio montano che si interroghi sulle relazioni che gli uomini che lo abitano instaurano con le risorse ambientali che gli sono proprie e le produzioni alimentari che ne ricavano.

Se dalla descrizione fantastica delle Alpi – comunque radicata, come Pantaleone da Confienza conferma, in una sovrabbondante presenza del formaggio come principale derivato dell'uso di pascoli per l'allevamento bovino – torniamo al paesaggio alimentare del nostro tempo e della nostra quotidianità, alle catene montuose del nostro paese, alle Alpi, agli Appennini e alla geografia dei formaggi che a esse fanno riferimento, è necessario porsi numerose domande. Se ne proporranno intanto alcune. In primo luogo: quali sono i tratti più significativi di questo paesaggio? Il nesso paesaggio-formaggio è ancora, come nel Cinquecento, dotato di senso o invece si tratta di realtà destinate ormai a procedere su strade che solo occasionalmente s'incontrano? In secondo luogo: su quali soggettività e strategie individuali e collettive appoggiano le politiche rivolte ad affermare le specificità locali di paesaggi e prodotti?

Su queste due tematiche si cercherà di suggerire delle piste di analisi a partire da un terreno, quello dell'Appennino centrale e più in particolare dell'area della valle del Nera in Umbria¹⁰, che negli ultimi decenni è stata

¹⁰ Con il nome di Valnerina si intende un'area costituita da dieci comuni della provincia di Perugia (Cascia, Cerreto, Monteleone di Spoleto, Norcia, Poggiodomo, Preci, Sant'Anatolia, Scheggino, Sellano, Vallo di Nera) con una superficie complessiva di circa 1.000 kmq, pari a oltre il 10% di quella della regione, che comprende l'alta valle del fiume Nera e dei suoi affluenti, delimitata a ovest dai rilievi della Valle umbra e a est dalla catena dei Monti Sibillini, al confine con le Marche. In quest'area, tra il 2003 e il 2005, il nostro Dipartimento ha condotto una ricerca etnografica, promossa da un ente locale – il BIM Bacino imbrifero

sottoposta a rapide trasformazioni, subendo processi di spopolamento e di conseguente contrazione delle attività di coltivazione e allevamento, analogamente a molte altre zone interne di montagna italiane¹¹.

Molti dei castelli e dei borghi di cui è disseminata la valle e in cui tradizionalmente la popolazione si concentrava si sono spopolati e quelli che avevano subito più di altri l'abbandono – come Roccagelli, Belforte, Postignano – sono diruti anche a causa degli effetti dei due terremoti che hanno colpito la zona nel 1977 e nel 1979.

I paesi in cui invece la popolazione si è impegnata nell'opera di ristrutturazione successiva ai terremoti, resistendo per alcuni anni in edifici temporanei, hanno iniziato a vivere una nuova stagione che presenta molti segni tra loro divergenti e talora contraddittori. Ovunque il caratteristico assetto urbanistico medievale è rimasto inalterato, così come l'aspetto esterno degli edifici; cambiamenti significativi si sono invece avuti all'interno delle costruzioni che hanno subito necessari adeguamenti riguardo a servizi e impianti – compreso quello di riscaldamento che fino al 1979 era presente solo raramente – e in cui sono state introdotte vistose innovazioni nelle tipologie dei materiali utilizzati – ad esempio, nei soffitti e nei pavimenti – e nei complementi di arredo – mostre delle porte, camini, mensole, porte – nella direzione di un impoverimento complessivo e di una omologazione edilizia standardizzata. Accanto alla ristrutturazione degli edifici, sono stati realizzati nuovi servizi quali la rete di distribuzione del metano e sono stati attuati interventi di risanamento nelle parti pubbliche: piazze, strade, illuminazione, mura di cinta, edifici di culto. Se il recupero non ha alterato il quadro paesaggistico d'insieme,

montano – e finalizzata a verificare le prospettive per iniziative di sviluppo locale, a cui questo lavoro fa riferimento. Le citazioni delle interviste sono seguite dal nome e cognome puntato degli informatori e dall'indicazione del comune di residenza.

¹¹ La tormentata orografia del territorio, adatto solo alla pratica di una frugale economia silvo-pastorale, e il carattere sismogenico dei luoghi hanno reso problematica la presenza e la sopravvivenza della popolazione, da sempre abituata a mestieri migranti per integrare il reddito familiare prodotto in zona con attività svolte, in genere stagionalmente, in altre località, soprattutto nella Maremma e nelle città di Roma e Firenze e che, a partire dal Secondo dopoguerra, ha iniziato un rapido declino che solo oggi sembra avviarsi verso una debole inversione di tendenza, anche grazie all'immigrazione. La popolazione residente, che alla data del censimento nel 1861 risultava essere di 26.971 abitanti, pari al 6,1% della popolazione regionale, nel 1921 saliva al massimo storico di 31.041 abitanti, (4,7% della regione), per scendere a 24.977 abitanti nel 1951 (3,1% della regione) fino ai 13.913 nel 1991 e ai 13.595 abitanti censiti nel 2001 (1,6% della regione). In sintesi, in 150 anni la popolazione della Valnerina si è dimezzata, mentre quella dell'Umbria è raddoppiata. Il quadro demografico è aggravato sia dal fatto che il valore negativo del saldo naturale non viene compensato dal saldo migratorio che pure in anni recenti è aumentato per l'arrivo di migranti dall'est europeo, impiegati nelle attività agricole, nell'allevamento e nella silvicoltura, sia da un più elevato indice di vecchiaia rispetto a quello regionale in una regione che ha già un valore critico di 186,4, rispetto a quello nazionale di 135,4 e a quello europeo di 103,9. A questa situazione fa riscontro una bassa densità che è di 15 abitanti per kmq, rispetto all'indice regionale di 98 e quello nazionale di 189, che rende difficile assicurare un elevato *standard* nell'erogazione dei servizi essenziali, come quelli formativi, sanitari e di mobilità.



tuttavia la pianta degli insediamenti situati più a valle, in prossimità della strada statale, si è dilatata sia attraverso l'edificazione degli spazi esistenti tra i singoli edifici, sia attraverso l'addensamento edilizio intorno agli spazi di recente costruzione – campi sportivi o piccole aree industriali – in cui si sono concentrati popolazione e servizi in misura maggiore rispetto ai rispettivi centri di altura: è quanto è accaduto a Borgo Cerreto rispetto a Cerreto di Spoleto, a Piedipaterno rispetto a Paterno. Sono stati risanati anche molti spazi esterni ai centri abitati, edicole votive, fontanili e antichi percorsi abbandonati di mezza costa. Questi ultimi, costruiti in epoca medievale, collegavano tra loro i centri abitati e, sostituiti nelle funzioni di viabilità ordinaria da tracciati di fondovalle, vengono oggi recuperati in funzione turistica.

All'insediamento accentratissimo corrispondeva un'agricoltura fondata sulla piccola proprietà diretto-coltivatrice e un allevamento che si avvaleva dei terreni comuni destinati al pascolo: attività che hanno subito un veloce ridimensionamento, parallelamente all'invecchiamento e all'emigrazione della popolazione. La pastorizia, che per secoli ha caratterizzato la zona, ha visto notevolmente ridursi il numero dei capi e delle persone impiegate. L'organizzazione della pastorizia transumante è andata in declino e i numerosi casali, destinati fino alla prima metà del secolo scorso a ricovero temporaneo di uomini e animali nel periodo estivo, hanno subito in anni recenti un progressivo abbandono. Un segno nel paesaggio che va scomparendo, analogamente a quello connesso allo sfruttamento intensivo a fini agricoli di numerosi terreni che erano stati sottratti al bosco alla fine del secolo scorso come effetto del notevole aumento della popolazione¹². Oggi il paesaggio è sottoposto a un effetto visibile di semplificazione e omogeneizzazione che si accompagna all'avanzare del bosco e dell'incolto in corrispondenza all'abbandono

3. Madonna del Monte, pecore al pascolo nei pressi del santuario di confine fra i comuni di Sellano e Cerreto di Spoleto (foto Marcotulli, luglio 2004).

4. Colforcella di Cascia, giovane allevatrice e produttrice di formaggi che conduce le capre al pascolo lungo l'antico percorso che congiungeva Cascia con Norcia (foto Marcotulli, luglio 2004).

¹² H. DESPLANQUES, *Campagne umbre*, a cura di A. MELELLI, Perugia, 1975 (ed. orig. H. DESPLANQUES, *Campagnes ombriennes*, Paris, 1969).

della coltivazione dei terreni da parte dei proprietari oramai dediti ad altre attività o emigrati altrove. Si assiste dunque a un processo inverso a quello accaduto un secolo fa: i terreni più marginali e disagiati sono riconquistati dalla macchia e poi dal bosco, con un processo analogo a quello che avviene in molte altre parti d'Europa.

Una rappresentazione di alcuni tratti di paesaggio, come quella ora accennata, non dice molto rispetto ai soggetti che lo abitano; i dati demografici parlano dello spopolamento, ma non dei soggetti che manifestano segni di vitalità e di resistenza. Naturalmente, non è nei limiti di questo lavoro tentare un'analisi complessiva che pure ogni discorso sul paesaggio meriterebbe. Voglio limitarmi a riflettere sulla relazione da cui questo intervento ha preso le mosse: se il nesso paesaggio-formaggio sia ancora in questo contesto dotato di senso.

È a tutti noto che l'imporsi di un mercato globalizzato tende a rompere il rapporto simbiotico che esisteva fino alla prima metà del secolo scorso tra territori e prodotti alimentari che derivavano dalla trasformazione delle produzioni animali e vegetali locali. Le difficoltà di comunicazione e la chiusura dei mercati rendevano non conveniente l'uso di materie prime diverse da quelle che potevano essere rinvenute sul posto: fino a qualche decennio fa, a differenza di quanto avviene oggi, non era conveniente ad esempio produrre formaggi, olio o vino con latte, olive o uve che provenivano anche da centinaia di chilometri di distanza, quando vi era una produzione locale; né risultava conveniente usare nell'allevamento foraggi non prodotti sul posto. Oggi la concorrenza sui prezzi delle materie prime, anche in Umbria, rende quel rapporto tra paesaggio e formaggio che emergeva dalle descrizioni di Teofilo Folengo o di Pantaleone da Confienza lacerato, quando non del tutto spezzato. Non ne fa mistero lo stesso Piano di sviluppo rurale quando afferma che

«la concentrazione di capi allevati (vacche) trova una buona rispondenza con l'industria lattiero casearia. La produzione e trasformazione del latte si localizza in prossimità dei grossenti, caratterizzati da bassa ruralità: Perugia, Terni, Assisi e Foligno»¹³.

Dunque, concentrazione degli allevamenti e trasformazione dei prodotti si situano non là dove esistono pascoli e ambienti rurali, ma piuttosto nelle vicinanze dei centri maggiori, che garantiscono una conveniente commercializzazione dei prodotti attraverso la riduzione dei costi di trasporto: si comprende quindi che l'allevamento avviene in stalla e utilizza foraggi acquistati sul mercato, sulla base non della localizzazione delle produzioni, ma piuttosto al miglior prezzo di acquisto. In Umbria non esiste un formaggio che abbia ottenuto un marchio comunitario,



5. Colforcella di Cascia, capre al pascolo nei terreni adiacenti all'abitato. Le coltivazioni, che un tempo erano diffusamente e intensamente praticate, sono ora ridotte alla piccola vigna osservabile sulla destra, racchiusa in un recinto per proteggerla dagli animali (foto Marcotulli, luglio 2004).

ma, qualora esistesse, anche nei disciplinari di produzione dei prodotti a cui è riconosciuto il marchio – che pure enfatizzano la tracciabilità e la località – troviamo regole che, mentre esaltano la specificità, nello stesso tempo ‘normalizzano’ le produzioni, assoggettandole ad alcune regole *standard*¹⁴. Bisogna anche aggiungere che l’istituzione di un marchio riveste una convenienza economica solo se la produzione ha una certa consistenza quantitativa e quindi si riferisce a territori delimitati ma nello stesso tempo abbastanza estesi, che prescindono dalle specificità di singoli paesaggi. È quanto sottolinea A. L. quando parla del marchio di protezione del pecorino umbro che è in gestazione, evidenziando i conflitti che contrappongono la produzione a carattere industriale – in Umbria rappresentata dalla «Grifo Latte», che progressivamente ha acquistato tutti i piccoli caseifici umbri e tende dunque ad allargare il territorio a cui il marchio si riferisce – e i piccoli produttori della Valnerina che vorrebbero limitarlo solo a quest’area:

«La Grifo Latte c’ha tutti i caseifici dell’Umbria, più c’ha contatti con i pastori del Lazio; è tutto un giro, perché loro adesso stanno a fare il marchio ‘Umbria’; cioè l’Umbria è grande: un conto è di la Valnerina, un conto è di l’Umbria. La Grifo Latte non vuole fare un marchio ‘Valnerina’, e siccome politicamente è più forte la Grifo Latte, noi non semo niente, non riusciamo a contrastare questa cosa» (A.L., Cascia).

¹⁴ C. PAPA, «Il prodotto tipico come ossimoro: il caso dell’olio extravergine di oliva umbro», in V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, 2002.

Ma se queste dinamiche del mercato sembrano sempre più invasive, sarebbe sbagliato non tenere conto di varie forme di resistenza¹⁵ di agricoltori – cui le affermazioni di A. L. alludono – e consumatori, che alimentano circuiti di scambio alternativi alla grande distribuzione, cui corrispondono regole diverse anche a livello della produzione di formaggi. L'ipotesi di questo contributo è che esista anche in quest'area una tendenza ancora embrionale di resistenza attiva alla globalizzazione da parte di alcuni produttori che si collocano in alternativa alle logiche dell'industria alimentare e a cui corrisponde un'analogia tendenza di una parte dei consumatori a bypassare, in alcuni casi e per alcuni prodotti, la catena commerciale della grande distribuzione. Un incontro che uno di questi produttori ben sintetizza:

«La produzione del formaggio ... va su du linee: una è quella dell'intensivo, cioè fai maggiori quantità de latte, parecchio formaggio, però devi entrà sui negozi co i prezzi più commerciali; cioè, capito come, diventi quasi un caseificio, quindi concorrenza ... Il discorso che stamo a fà noi insieme ad altre piccole aziende è quello abbinato al biologico che tu dici noi lavoramo solo il latte nostro, do il formaggio, e lo vendo qui, però a un prezzo che dico io, non è che me fai, cioè il prezzo al mercato lo faccio io, senza sta a fà tante cose, con quantità maggiori che me permettono già de andà avanti, però ce sta na cosa che tu dai una qualità al consumatore, alla persona che te viene a comprà il formaggio ..., perché la gente se vuole fidà de quello che va a comprà, quindi venendo su, vede la stalla, vede come se fa il formaggio, vede la cantina, c'è una certa sicurezza, è un discorso più de qualità».

Dall'incontro di queste due tendenze tra loro complementari deriva una nuova simbiosi tra le produzioni dell'agricoltura e dell'allevamento di un territorio e la loro trasformazione a fini alimentari, e un rinnovato legame tra un paesaggio e la sua popolazione.

Questi circuiti di scambio di nicchia, che tendono ad allargarsi e ad acquisire un loro spazio, sono riconducibili alla credibilità e alla personalizzazione delle relazioni di scambio, che fondano il prezzo e la stessa praticabilità dello scambio stesso sull'autorità del soggetto che autentica la qualità del prodotto, sia esso il produttore o un intermediario.

«Il formaggio questo qui te capita che un periodo c'ha un sapore, un altro periodo, non è che è proprio totalmente diverso, però si sente un po' la differenza, cioè chi lo mangia lo sente e ce sta gente che lo capisce, cioè per esempio c'è gente che vuole il formaggio quello che faccio solo a maggio

¹⁵ Il tema del conflitto e delle varie forme di resistenza che vede al centro i contadini in opposizione al controllo delle istituzioni e dello stato burocratico da un lato e alle grandi concentrazioni capitalistiche dall'altro, ha costituito un tema di dibattito e di analisi che ha fornito negli ultimi anni nuovi strumenti di riflessione e di ricerca. Su questo terreno l'antropologia ha aperto un dialogo anche con altre discipline come l'analisi politica, di cui dà conto anche il dibattito pubblicato nel 2005 su «*American Anthropologist*» a proposito del lavoro di James Scott (J. SCOTT, *The moral Economy of the Peasant. Rebellion and Subsistence in Southeast Asia*, Yale, 1976; *Weapons of the Weak*, Yale, 1985; *Seeing like a State*, Yale, 1998).



e giugno: quelli lì sanno che fuori ce sta il pascolo migliore, ce stanno tutti i fiori, le piante, la primavera, la nostra e quella lì, come cosa; dopo ecco quello je devi dà» (L.L., Sellano).

La fiducia si costruisce attraverso il contatto diretto tra produttore e consumatore:

«La gente sta un po' lì, vede tutto quanto, non è che devo nasconde niente, anzi almeno così vede come se fa veramente tutto il ciclo produttivo; con altre aziende piccole stamo a fà un discorso che tu devi dà una certa sicurezza alla persona, cioè tu dici vado a comprà un prodotto al negozio, lo vedi bello confezionato, però non sò sicuro» (L.L., Sellano).

La stessa variabilità stagionale della produzione, che si sviluppa solo da aprile ad agosto, nel periodo in cui le pecore non sono impegnate con l'allattamento e la gestazione, e della qualità del latte, che rende il formaggio primaverile di sapore più intenso e gradevole di quello estivo che nella produzione industriale costituisce un grave limite, rende queste produzioni artigianali più credibili e attraenti per i consumatori:

«Poi entra il discorso che da aprile, da noi, almeno sta zona nostra, da aprile fino ad agosto c'è il pascolo migliore, quindi è un discorso sia per l'agnelle, e quindi diventa un discorso che tu sfrutti pe il formaggio il pascolo migliore; cioè adesso [in autunno] non c'hai le stesse quantità d'erba e le stesse erbe che trovi in quel periodo lì e non c'hai lo stesso formaggio».

I segni sul paesaggio che corrispondono a queste scelte non sono soltanto quelli della vitalità dei centri in cui queste persone abitano con le loro famiglie, ma anche quelli presenti nei pascoli e nel paesaggio coltivato.

L'agricoltura, un tempo finalizzata all'autoconsumo, è stata sostituita da un'agricoltura rivolta o al recupero di antiche coltivazioni – come lo zafferano o il farro che hanno acquistato negli ultimi due decenni una rinnovata notorietà – o al foraggio per gli animali che in inverno, a

6. Ceseggi di Sellano, pecore al pascolo sull'altipiano che sovrasta le valli del Nera e del Vigi (foto Marcotulli, luglio 2004).

7. Cerreto di Spoleto, pastore nei pascoli della valle del Nera (foto Marcotulli, luglio 2004).

differenza di un tempo, non vengono spostati in pianura, ma rimangono nelle stalle e nelle altre stagioni utilizzano i pascoli vicini, contribuendo a coltivarli.

L'autenticazione avviene non attraverso l'obbedienza a regole normalizzanti, come nel caso dei marchi di qualità, ma piuttosto attraverso un esperto che, impegnandovi la sua autorità, certifica la qualità del prodotto e la sua accessibilità entro ristretti e limitati circuiti di scambio. Accanto al produttore è anche il ristoratore, l'affinatore di formaggi, il gastronomo di fiducia, il responsabile di un gruppo di acquisto che attesta provenienza e qualità dei formaggi, di cui conosce i produttori e le tecniche di lavorazione.

Non si è certo in presenza di un movimento come quello francese¹⁶ o di quelli che hanno animato il *Forum* sociale mondiale di Porto Alegre nel 2002, ma si è piuttosto di fronte a scelte di vita e pratiche che producono reti e relazioni alternative ai meccanismi della globalizzazione economica. E si arriva così all'ultima domanda: chi sono i protagonisti di questo raffinato artigianato alimentare che, in stretta simbiosi con gli esperti, si rivolgono a una clientela selezionata? Quali strategie e quale formazione li hanno portati a questa attività? Non si tratta degli anziani pastori, il cui numero si riduce sempre più, ma giovani istruiti, che vivono in un ambiente montano, in località di qualche decina di abitanti, ma utilizzano *internet*, partecipano a mostre e fiere gastronomiche, sono in grado di presentare progetti di finanziamento, di documentarsi sulla letteratura specializzata, di innovare la produzione sulla base della richiesta, di collegare l'allevamento con l'agricoltura e l'agriturismo. Questi giovani, uomini e donne, hanno scelto di tornare a fare gli agricoltori dopo anni di studio, che avrebbero potuto portarli in città a lavorare in qualche ufficio, nel commercio, nell'insegnamento, o dopo aver sperimentato alcune di queste attività, approfittando della disponibilità della terra, ereditata spesso dai nonni e delle opportunità di risanamento dell'abitazione offerte dai finanziamenti successivi al terremoto. Una scelta già di per sé controcorrente. Perché restare in piccolissimi centri a occuparsi di pecore e capre, agricoltura e formaggio, in luoghi dove per raggiungere un bar, un ristorante, un cinema, un supermercato è necessario percorrere decine di chilometri? Una risposta è quella che ha dato uno di questi giovani:

«Sò dopo scelte de vita che fai, te piace de vive qui, non avecce nessuno sopra, forse anche per il carattere pure, se tu me dici devi fà questo e questo, io non lo sopporto, cioè scegli de fà sta vita, c'ha i sacrifici suoi, però stai libbero, cioè so che la vita che faccio non è facile, c'hai l'inverno che è freddo, c'hai le pecore che non te permettono neanche un giorno de lascia

¹⁶ B. MÉSINI, *Résistances et alternatives rurales à la mondialisation*, in «Etudes rurales», 2004, 169-170, pp. 43-60.



l'azienda, però l'hai scelto tu, è una libera scelta, non è che dici me l'hanno imposta, ho scelto io de fa sta vita, però te dà soddisfazione, cioè dopo senti tanti amici, chi fa l'operaio, chi fa l'impiegato, ah sò stressato; io non è che sto a pensà, ah lunedì devo tornà a lavoro che me da fastidio, cioè è una cosa che tu dici me sò creato da solo andà co le pecore al pascolo, però se la sai prende, pò darsi che stai una giornata che stai da solo co le pecore al pascolo, però se la sai prende, posso pensà a quello che me pare, non me rompe le scatole nessuno, dici chiudo il telefono non sto a contatto co nessuno, se te piace fà sta cosa qui, dici io sto fori dal mondo, per un attimo dici io sto fori dal mondo, esisto e non esisto, come dì, stacco un attimo la spina, sto pe cavoli mia, guai chi me rompe le scatole, anzi, se vedi una persona te da anche fastidio, te metti a pensà un attimo anche a tutto quello che devi fà, mandà avanti l'azienda, te voi portà un libro lo leggi, cioè alla fine fai, co ste giornate così stai all'aperto, stai al sole, stai tranquillo ... non è che dici stai dentro l'università, stai su una cattedra, stai a contatto co tutti li studenti che te rompono le scatole ... un sistema de vita che sei libero, tu alla fine fai anche quello che te pare, un sistema de vita un ritmo de vita che lo fai tu, sei sempre vincolato dalle pecore però alla fine parti la mattina, arrivi tranquillamente la sera, anche se ce stanno a venì fori dei problemi, co le pecore è venuta fori la storia de la blu tongue, è arrivata su la zona, quindi devi portà le pecore a la vaccinazione, però è un contesto che alla fine dici, sì, sto isolato, però co un'ora de macchina stai a Perugia, co un'ora stai a Terni».

8. Ceseggi di Sellano, tosatori neozelandesi all'opera (foto Lanini, luglio 2004).

Ciò che conduce di nuovo in montagna, all'agricoltura e all'allevamento è la scelta di uno stile di vita che si contrappone a quello urbano. Non si tratta però di una contrapposizione netta: queste persone sanno approfittare dei vantaggi delle nuove forme di comunicazione e vivo-

no in montagna restando in collegamento con la città e con l'esterno; un pendolarismo fisico e culturale che consente anche queste scelte di neoruralità. Basti notare come, accanto a loro, lavorino migranti che un'immagine stereotipata della montagna come luogo chiuso e isolato non permetterebbe neppure di immaginare: sono i tosatori neozelandesi, apprezzati per la professionalità e la competitività dei compensi richiesti, che si spostano con la propria attrezzatura dove è necessaria la loro opera, oppure sono i pastori albanesi e ucraini che hanno fatto di queste zone un luogo di immigrazione, trovando l'opportunità di utilizzare le loro competenze.

Il paesaggio costruito da questi soggetti nei suoi aspetti culturali, negli edifici, nelle specie vegetali coltivate, nelle specie animali allevate e nelle popolazioni che lo abitano non può essere dunque rappresentato in modo essenzializzato come espressione di un paesaggio immobile, autentico e originario, ma non può neppure essere rappresentato come un irrilevante residuo, un relitto destinato a scomparire di fronte a processi di urbanizzazione diffusa che rendono ciò che non è urbanizzato e ciò che non è omologato e normalizzato esistente solo nelle retoriche.

Si tratta di due prospettive entrambe opacizzanti, perché non prevedono le contraddizioni, le sfumature e le ragioni dell'agire pratico che, in quanto connotato socialmente, produce anche la località, anch'essa oggetto di cambiamento, di trasformazione, di *agency*. Il tratto più rilevante a cui prestare attenzione è quello dell'ibridità del paesaggio, specchio di strategie e progettualità ibride che segnano i luoghi stessi, dove – per tornare al titolo – professionalità artigianali, saperi locali e scambi personalizzati costruiscono la possibilità di un nuovo rapporto di simbiosi tra paesaggio e formaggio, una possibilità sia pure per il momento limitata a pochi produttori, a quantità ristrette e a consumatori esigenti.

Strategie operative per il controllo delle infestanti nei pascoli alpini

di Gianbattista
RIGONI STERN
Flavio
DA RONCH

L'esperienza che nasce dall'operare del genere umano nelle sue molteplici attività porta alla creazione di procedure e di regole che facilitano e assicurano il percorso volto al raggiungimento dell'obiettivo finale.

Da quando l'uomo da cacciatore e raccoglitore diventò anche allevatore e agricoltore, mutamento avvenuto tra gli 8000 e i 9000 anni fa, queste esperienze sono state acquisite e si sono contestualmente affinate mano a mano che venivano tramandate quelle che poi sono diventate conoscenze scientifiche. La letteratura occidentale nel campo dell'agricoltura è ricca di opere, da Senofonte a Virgilio, da Columella a Plinio e Tarello: veri e propri trattati di coltivazioni erbacee e arboree e di allevamento.

Le popolazioni che hanno popolato e coltivato le Alpi orientali si sono date le *Regole* per garantire la gestione corretta e sostenibile di boschi, pascoli e prati di proprietà collettiva. I capi di famiglia o di fuoco, all'inizio della primavera, si riunivano per assegnare i pascoli per l'alpeggio, stabilendo le date di monticazione e di smonticazione, il numero degli animali suddivisi per specie ed età, le pratiche agronomiche da seguire ed eseguire durante i 100-120 giorni di pascolo in quota, la cura e la manutenzione delle varie strutture – casare, pozze, strade, recinzioni.

Tra le conseguenze della Prima guerra mondiale sull'Altopiano di Asiago – oltre alle migliaia di morti e alla distruzione quasi totale di paesi, boschi, pascoli e prati –, vi è l'irrimediabile perdita degli archivi comunali e dell'Antica reggenza dei sette comuni, e quindi delle antiche *Regole* che normavano la conduzione delle malghe. È disponibile solo il *Regolamento dell'uso delle malghe* degli anni Venti del secolo scorso, che poco si discosta da quelli in uso attualmente.

Nel 1978, la Regione Veneto, mediante la legge quadro del settore forestale¹, ha normato, all'articolo 25, la gestione dei pascoli di proprietà pubblica attraverso l'adozione di un *Disciplinare tecnico e economico per l'utilizzo dei pascoli montani*. Più recentemente, nel 2001, la Giunta regionale del Veneto ha

«incaricato le comunità montane alla consegna e riconsegna delle malghe su un disciplinare predisposto dalle medesime che deve tener conto delle



¹ La legge regionale 52 del 13 settembre 1978.

specifiche problematiche di natura tecnica poste dalla situazione territoriale, patrimoniale e gestionale delle malghe del comprensorio di competenza».

Sono stati pure dettati dalla Regione alcuni criteri generali per l'utilizzazione dei pascoli, tra cui l'innovativo concetto di un uso limitato dei concentrati nella dieta delle vacche in lattazione: una delle scelte che si rende attualmente necessaria, anzi obbligatoria, se si vuole mantenere l'integrità del buon pascolo, quel pascolo che costituisce una parte importante del paesaggio alpino. Appare pienamente condivisibile quanto scrive Werner Baitzing in un recente saggio:

«Il paesaggio culturale delle Alpi è ... un ecosistema fragile che deve essere sistematicamente stabilizzato attraverso il lavoro dell'uomo. Per vivere nelle Alpi e svolgervi le proprie attività economiche a lungo termine, l'uomo ha bisogno di un contesto ambientale stabile; ma siccome ogni paesaggio antropizzato è ecologicamente instabile – in quanto prodotto del lavoro dell'uomo, esso è sempre un complesso 'artificiale' all'interno della natura – una produzione durevole nel tempo è possibile solo mediante la 'riproduzione' del paesaggio culturale, cioè il suo costante ripristino e consolidamento. Io definisco tale attività una 'produzione orientata alla riproduzione' e intendo esattamente in questo senso il concetto oggi di moda di sostenibilità. Senza questa 'riproduzione', la 'produzione' perde il suo fondamento materiale e in tempi più o meno lunghi è destinata ad andare in rovina, poiché la natura torna a essere ostile all'uomo.

Dall'invenzione dell'agricoltura e dell'allevamento il fondamento naturale della vita e dell'economia dell'uomo non è più semplicemente un dato disponibile 'per natura', ma è esso stesso un prodotto culturale, che si ottiene attraverso un faticoso lavoro e che con altrettanta fatica e lavoro deve poi essere mantenuto e consolidato. Questo viene spesso dimenticato nelle regioni europee privilegiate, dove si ha l'impressione che la natura sia immediatamente a disposizione degli uomini. Ma le Alpi mostrano con evidenza che l'uomo a partire dall'epoca dei raccoglitori-cacciatori non è più in grado di utilizzare direttamente la natura, ma che solo la natura lavorata e trasformata dall'uomo – appunto il paesaggio culturale, o antropizzato – rappresenta per così dire il fondamento 'naturale' della sua vita e della sua attività economica»².

La presenza di specie erbacee e legnose non gradite nell'attività di pascolo e il loro controllo

Le esperienze alla base di questo contributo sono riferite alle Prealpi venete e in tale contesto geografico esso va collocato, anche se nei criteri generali può essere riferito all'intero arco alpino.

Si definiscono infestanti i vegetali che vengono scarsamente utiliz-

² W. BÄTZING, *Le Alpi. Una regione unica al centro dell'Europa*, Torino, 2005 (ed. orig. W. BÄTZING, *Die Alpen. Geschichte und Zukunft einer europäischen Kulturlandschaft*, München, 1991).



zati dagli animali al pascolo perché possono essere velenosi (ad esempio, il veratro), oppure spinescenti (ad esempio, i cardì) o ancora presentare strutture taglienti e dure che le difendono dal morso degli animali (ad esempio, il nardo e la *Deschampsia*). Inoltre, si considerano infestanti anche quelle specie che sottraggono spazio vitale ad altre specie più appetite (ad esempio, arbusti, romice, ortiche).

La presenza delle infestanti è essenzialmente legata ai due aspetti di una gestione sbagliata dei pascoli: il sottocaricamento – ossia la sottoutilizzazione o l'abbandono – e il sovraccaricamento – ossia la presenza di un eccessivo numero degli animali.

Fra le più importanti specie legate al sottocaricamento vi sono la *Deschampsia caespitosa* (L.) Beauv., il *Veratrum album* L. e vari arbusti fra cui rododendro, ginepro, rosa e mirtillo oltre alle giovani piante di ciliegio, faggio, acero montano, frassino, abete rosso, pino mugo.

La *Deschampsia caespitosa* è una graminacea perenne: forma dei cespi che assumono dimensioni notevoli, arrivando a essere alti e larghi fino mezzo metro, produce molti semi che mantengono la germinabilità per più anni, ha foglie dure e taglienti che i bovini utilizzano solo all'inizio del periodo vegetativo. Si tratta di una pianta legata ai terreni profondi e umidi: le infestazioni hanno origine infatti nelle vallette dove scorre l'acqua o nelle vicinanze delle pozze, ma si possono diffondere su tutta la superficie della malga, se i pascoli sono sottocaricati o, soprattutto attualmente, se nelle aree pabulari sono presenti animali le cui elevate produzioni ed esigenze alimentari inducono a impiegare imponenti dosi di concentrati, determinando conseguentemente una minore utilizzazione della risorsa pascoliva. Su terreni di origine calcarea le infestazioni si manifestano con maggiore velocità e gravità.

Il *Veratrum album*, una liliacea che contiene dei potenti alcaloidi, è una specie molto precoce in primavera, che ricaccia allo sciogliersi della neve e ama i suoli freschi e profondi. È tipica delle zone di margine tra

1. Pascolo fortemente infestato dalla *Deschampsia* in primavera (Pian Cansiglio).

2. Aspetto autunnale di un pascolo infestato dalla *Deschampsia* (Altopiano dei Sette comuni).



3. Pascolo infestato dal *Veratrum album* (Altopiano dei Sette comuni).

4. Pascolo sottocaricato e infestato dal *Veratrum* e dal mirtillo (Massiccio del Grappa).

5. Cespo di *Deschampsia* estirpato con l'impiego del piccone (Altopiano dei Sette comuni).

6. Impiego del miniescavatore nella lotta alla *Deschampsia* (Altopiano dei Sette comuni).

pascolo e bosco, ed è proprio da quelle aree che parte l'infestazione nei pascoli sottocaricati.

La categoria degli arbusti e delle piante legnose comprende tutte le specie che 'escono' dal bosco per rioccupare i suoli da cui l'uomo le aveva eliminate per ottenere i pascoli necessari ad alimentare gli animali che aveva addomesticato.

Le tecniche di contenimento e controllo, nel rispetto delle normative comunitarie inerenti alle direttive *Habitat 2000* e alle misure 5 e 6 del *Piano di sviluppo rurale*, sono essenzialmente di tipo meccanico e manuale.

Nel caso della *Deschampsia caespitosa* si ricorre all'asportazione dei cespi a mano, con l'ausilio del piccone, o con l'impiego di un miniescavatore, quando l'infestazione è limitata nella superficie ed è ancora rada. Quando invece l'area interessata è vasta, e qualora l'orografia del suolo lo permetta, si attua la rasatura del cotico con l'impiego di un frangitutto. Questa pratica va ripetuta per più anni al fine di permettere alle altre specie buone foraggiere d'inserirsi nella competizione spaziale con i cespi di *Deschampsia*.

Il *Veratrum album*, essendo una specie molto precoce, richiede un taglio primaverile precedente l'inizio dell'alpeggio ed eventualmente



un'estirpazione con raccolta del rizoma da eseguirsi con il piccone.

Nel caso dell'invasione da parte di piante legnose, il recupero del pascolo – se si rendesse necessario l'aumento delle superfici pabulari – passa attraverso il taglio degli alberi e degli arbusti di maggiori dimensioni con l'uso della motosega e/o la trinciatura con l'impiego del rullo frangitutto se le dimensioni delle piante indesiderate lo consentono.

Le specie legate al sovraccaricamento dei pascoli sono quelle che maggiormente si avvantaggiano di un eccesso di elementi nutritivi nel terreno, soprattutto azoto, derivante dall'abbondanza delle deiezioni animali. Tipicamente, queste situazioni sono riscontrabili nelle pertinenze degli edifici delle malghe ma, a causa di alcune scelte gestionali poco eco-compatibili, negli ultimi anni si stanno espandendo all'intera superficie pascoliva. L'*Urtica dioica* L., il *Rumex alpinus* L. e il *Senecio cordatus* Koch sono tutte specie legate all'eccessiva disponibilità di azoto, che, dai tipici luoghi di presenza posti nelle pertinenze delle stalle e nelle concimaie, si stanno sempre più espandendo alle aree di pascolo in cui le vacche stazionano, perché sazie di mangimi e dove defecano e orinano abbondantemente senza aver peraltro – se non in minima parte – pascolato la superficie. Per limitare la presenza delle specie nitrofile, si può agire

7. Pascolo abbandonato e invaso da ginepro, faggio e nocciolo (Massiccio del Grappa).

8. Espansione dell'*Urtica dioica* legata a una pessima gestione delle deiezioni (Prealpi carniche).

9. Forte infestazione di *Rumex alpinus* (Altopiano dei Sette comuni).

10. Aspetto di un pascolo infestato dal *Senecio cordatus* (Altopiano dei Sette comuni).

meccanicamente, con tagli che prevedano l'asportazione del materiale risultante, ripetuti durante l'anno e per più anni, al fine di permettere la crescita delle altre specie foraggiere altrimenti ombreggiate dalle infestanti.

Indispensabili sono le scelte gestionali di conduzione dell'alpeggio, quali la distribuzione del letame, il recupero delle deiezioni in concimaie, il monitoraggio degli animali al pascolo, lo spostamento degli abbeveratoi e delle saline, e la limitazione delle integrazioni alimentari.

Il caso *Deschampsia caespitosa*

Fino alle fine degli anni Settanta dello scorso secolo, gli organismi cui spettava il controllo della gestione delle malghe, sulla scorta di quanto avvenuto nell'immediato primo dopoguerra, hanno agito da un lato con il timore di sovraccaricare i pascoli e dall'altro con l'intenzione di salvaguardare i vicini rimboschimenti, volti alla ricostituzione delle foreste distrutte. Nel contempo, vi sono stati un mutamento del patrimonio bovino – selezione genetica e aumento della produzione – e delle condizioni sociali ed economiche degli allevatori di montagna e di pianura con l'abbandono di attività tradizionali, quali il lavoro in malga.

Uno dei risultati di questa sommatoria di mutamenti sono state le diffuse infestazioni delle specie legate al sottocaricamento. La mancanza di esperienze precedenti e di normative dedicate ha determinato una certa difficoltà di reazione. Sull'Altopiano dei Sette comuni e di Asiago, su una superficie di proprietà pubblica destinata all'alpeggio di oltre 8.000 ettari, circa 1.000 sono stati interessati – con diversi gradi d'infestazione – dalla diffusione della *Deschampsia*. Si tratta di un fenomeno che ha interessato soprattutto le malghe poste alle quote relativamente più basse: l'infestante si è diffusa soprattutto nelle realtà dove era alpeggiata la razza Frisona, alimentata con apporti di concentrati che soddisfavano oltre il 50% delle esigenze alimentari, e in alcuni casi con l'uso – in malga! – del *silomais* e del carro trinciaforaggi. L'alimentazione in stalla delle bovine e la mancata estirpazione della *Deschampsia* da parte di alcuni allevatori hanno portato a un elevato degrado del pascolo con infestazioni estese in alcune zone al 70% e oltre della superficie erbosa.

Passando per vari interventi gestionali che tentavano di porre rimedio a tale degrado, si è alla fine arrivati alla definizione di una precisa strategia d'intervento.

'Strategia' è la parola chiave della lotta alle infestanti. Le azioni che la compongono sono la definizione di un carico adeguato, la scelta opportuna del tipo di animali, la limitazione all'utilizzo di concentrati, la cura continua del pascolo da parte del malghese e gli interventi straordinari da parte degli enti proprietari.

Le vacche possono brucare i cespi nel ricaccio primaverile, ma il carico dev'essere adeguato e il bestiame va alpeggiato precocemente. Inoltre, sapendo che il grado di selettività verso questa specie è, in forma decrescente: capre, equini, bovini, pecore, si consiglia, nel caso di pascoli infestati, di avere un'aliquota di equini pari al 3-5% del carico.

Pertanto, in questi ultimi anni, anche in funzione di normative e regolamenti aggiornati, per le malghe infestate dalla *Deschampsia* si è allungata la durata dell'alpeggio di almeno una decina di giorni, si sono limitati i concentrati, da somministrare esclusivamente alle bovine in lattazione in ragione del 20% delle esigenze energetiche, si sono favorite le razze bovine più rustiche e buone pascolatrici, e si sono fissati lavori obbligatori da eseguirsi a cura del malghese. Il conduttore, così facendo, affianca la Comunità montana nella sua azione straordinaria di lotta contro le infestanti.

I costi di tali interventi sono molto elevati: si va dai 3.000 euro per ettaro – per il lavoro di estirpazione dei cespi a mano con il piccone o con il miniescavatore – ai 1.000-1.500 euro per la rasatura con l'uso del rullo frangitutto. Moltiplicando questi costi per gli ettari interessati ci si può rendere conto dell'enorme danno creato in pochi anni da decisioni gestionali errate.

Bisogna quindi gestire con attenzione queste superfici e riflettere sugli effetti a medio e lungo termine delle proprie scelte.

4. PANE E IDENTITÀ

«Sapori e saperi»

Un'esperienza di ricerca a Primiero

di Quinto
ANTONELLI
Gianfranco
BETTEGA



La denominazione del progetto è, non per caso, «Sapori e saperi». La rilevazione dei sapori (dei cibi, degli alimenti, dei consumi alimentari – ‘sapore’, in questo contesto non sarà da intendere solo nel senso restrittivo di ‘gusto’) rimanda a una cultura – o a più culture –, diventa ricerca di pratiche – di coltivazione, di allevamento, di trasformazione, di preparazione alimentare – che esprimono saperi, conoscenze condivise e tramandate. Per quanto l’espressione sia logora (quanti ‘sapori’ nelle estati e autunni trentini!), il rapporto – tra ‘sapori’ e ‘saperi’ – può indicare un intero programma di ricerca: un percorso che porta dalla raccolta di ricette e di ricettari, di testimonianze orali, di documenti scritti o visivi su generi, consumi, usi alimentari alla ricostruzione storica dei contesti.

1. Cos’è «Sapori e saperi»?

«Sapori e saperi» è un progetto di ricognizione generale sulla memoria e la storia dell’alimentazione nella valle di Primiero. In termini generali, il progetto intende perseguire la formazione di una consapevolezza diffusa rispetto alla complessità e alla ricchezza della cultura e della storia agroalimentare di Primiero. Si tratta, prioritariamente, di una finalità civile, politica – se il termine ha ancora un senso nobile.

In termini più specifici, la ricognizione intende fornire agli studiosi e a chiunque sia interessato al tema un complesso di fonti scritte, orali e iconografiche: la documentazione e gli strumenti per avviare una ricostruzione storica vera e propria.

L’iniziativa prevede infine – e siamo a un terzo livello – una ricaduta più estesa, favorita dagli operatori economici.

Il progetto, che ha uno sviluppo triennale (2003-2005), è promosso e finanziato dal Parco di Paneveggio – Pale di San Martino, dal Comprensorio e dal Caseificio comprensoriale di Primiero ed è attuato dal Comprensorio – è lì che ha la sua base operativa ed è lì che lavorano, oltre a Elisa Faoro e Gianfranco Bettega, dipendenti dell’ente, anche quattro studenti universitari come stagisti, tirocinanti o collaboratori –, con il supporto scientifico del Museo storico in Trento – nelle persone di Quinto Antonelli, Emanuela Renzetti e Rodolfo Taiani.

«Sapori e saperi» ha coinvolto inoltre l’Università della terza età e del

tempo disponibile – Sezione di Primiero: gli anziani sono stati invitati a mettere a disposizione eventuali ricettari, memorie personali, autobiografie, diari, fotografie e a diventare a loro volta ricercatori di documenti fotografici e manoscritti. Alcuni si sono impegnati nella schedatura del materiale fotografico rinvenuto e nella trascrizione dei ricettari, altri si sono lasciati intervistare o sono diventati preziosi mediatori, altri ancora hanno lavorato alla costruzione delle «mappe dei sapori»¹ del loro paese. In tal modo, i corsi sono diventati il luogo della verifica e della riflessione.

2. I filoni di ricerca e gli esiti

Tutte le ricerche svolte nell'ambito di «Sapori e saperi» si rifanno a un approccio ampio al tema alimentare e sono caratterizzate da un punto di vista complessivo. Ciò ha comportato la definizione di un campo d'indagine che con uno *slogan* potremmo definire 'dal territorio al piatto', in grado di tener conto delle complesse correlazioni tra le varie fasi di produzione, scambio e consumo alimentare. Secondo quanto esposto in una delle presentazioni del progetto s'intende fornire a operatori e studiosi i materiali per la conoscenza e lo studio della filiera alimentare in tutto il suo sviluppo: dal territorio al clima, dalle razze allevate e dalle specie coltivate alle raccolte e agli scambi, dalle materie prime ai prodotti e da questi alle preparazioni, per giungere fino alle occasioni, ai fruitori e ai luoghi di consumo. A tale scopo, tutti i dati raccolti sono stati ordinati in archivi consultabili, oltre che con le modalità ordinarie, con un 'approccio di filiera' che individua i passaggi più rilevanti.

2.1. Presso gli archivi degli otto comuni di Primiero è stata condotta una ricognizione sistematica – un vero e proprio censimento – dei singoli documenti e dei complessi documentari relativi al tema alimentare. Per ogni documento è stata compilata una scheda che ne riporta la segnatura archivistica, la data e l'oggetto, fornisce le informazioni complessive sul contenuto, individuando in modo puntuale i temi toccati, ne offre una valutazione in relazione alla ricchezza d'informazioni e infine, ne segnala il grado d'interesse generale, rispetto alla filiera del latte e a quella del granoturco – oggetto di specifici interessi di approfondimento. La documentazione archivistica – che ha inizio nella seconda metà del Seicento,

¹ È a buon punto la predisposizione del prototipo della prima mappa completa, riferita al paese di Imer. La mappa riporta sul *recto* la cartina del paese e dei dintorni, con l'indicazione della destinazione dei suoli (all'altezza del 1950) e degli elementi emergenti rilevati (fontane, negozi, alberghi, alberi da frutta e così via); la cartina è posta in una cornice costituita da fotografie e disegni di elementi particolarmente significativi e caratterizzanti la cultura alimentare, accompagnati da apposite didascalie; il *verso* contiene una sintesi dei risultati della ricerca con riferimenti alle interviste, al materiale d'archivio, ai documenti e così via, attraverso brevi testi esemplificativi dei dati resi disponibili dalla ricerca «Sapori e saperi».

mentre sono rari i documenti più antichi – è in grado di restituire di quando in quando il quadro della produzione agricola, le statistiche del bestiame, i contratti con le malghe, i tempi della monticazione, lo stato del commercio, la presenza di negozi, di osterie, di venditori ambulanti.

Del commercio e dei consumi si occupano poi nello specifico le carte degli archivi delle cooperative di consumo di Tonadico, Transacqua e Siror, che sono state riordinate e riorganizzate².

2.2. Anche la ricognizione presso gli archivi privati e famigliari ha dato buoni risultati. Si trattava e si tratta di valorizzare il complesso delle scritture autobiografiche e domestiche: i ricettari innanzitutto, ma anche le agende e i 'libri dei conti', i 'libri di famiglia' e poi i diari, le autobiografie, gli epistolari.

Tra i testi autobiografici dobbiamo almeno citare le straordinarie *Memorie* di Angelo Michele Negrelli (1764-1851)³, che contengono molte e originali informazioni circa la vita quotidiana, le coltivazioni e la circolazione delle merci. Le notizie si riferiscono al commercio – di burro, caffè, castagne, formaggio, frumento, granaglie, limoni, mais, olio, pesce, tabacco, vino –, ai cibi e alle bevande – diversi generi di formaggi, salicce, pane di segale, olio d'oliva, birra, vino, grappa –, alle preparazioni culinarie – anatra lessa, baccalà, capretto arrosto, vitello stufato, folaghe, minestre, trippe, uova sode, polenta, riso nel latte, cioccolata, torte –, alle varie occasioni rituali e festive in cui vengono consumati cibi altrettanto rituali. Non tutti gli scritti autobiografici sono ricchi, articolati e complessi come le *Memorie*, ma non per questo risultano infine meno utili. La sobria autobiografia di Angelo Turra (Tonadico, 1868 - Bolzano, 1957) che mette a fuoco soprattutto gli anni giovanili (i vent'anni tra il 1868 e il 1888), tratteggia i periodi estivi trascorsi nelle malghe della zona, i luoghi dell'alpeggio, la gerarchia dei rapporti, la divisione del lavoro e l'alimentazione povera e ripetitiva:

«Un'estate ancor da ragazzo ho custodito io stesso sul Castellaz una 50 di vitelli destinati al pascolo colà, mi partivo alla mattina per tempo dalla malga Vezzana, dopo di aver presa la consueta colazione – consistente questa in polenta formaggio e latte bollito – senonché un po' di polenta ed un pezzettino di formaggio in un sacchetto che doveva servirmi per il disinare lassù sul Castellaz»⁴.

Ancora, di grande interesse sono i registri della compravendita dei

² Esiti: sono stati esaminati 7 archivi comunali (Imer, Mezzano, Transacqua, Tonadico, Fiera di Primiero, Sagron Mis e Canal San Bovo), cui vanno aggiunti gli archivi storici di tre cooperative, e individuati 1330 documenti.

³ Biblioteca intercomunale di Fiera di Primiero, A.M. NEGRELLI, *Memorie di Angelo Michele Negrelli, che servono alla storia della sua vita, ed in parte a quella de' suoi tempi, scritte da lui medesimo, con difficoltà per l'abbreviata sua vista, negli ultimi anni del suo vivere*, ms.

⁴ Archivio della scrittura popolare del Museo storico in Trento, A. TURRA, *Autobiografia*, ms (copia).

negozi alimentari e degli alberghi. Apparentemente arida, la contabilità descrive, anno per anno, le abitudini commerciali e disegna un panorama alimentare spesso inedito. L'albergo «Aquila nera» di Fiera di Primiero, ad esempio, mantiene, negli anni che vanno dal 1922 al 1935, un fortissimo legame con il territorio circostante, da cui provengono la selvaggina – uccelli e lepri –, il pollame, le lumache, le rane, la carne di maiale e gli insaccati, i formaggi – in primo luogo la *Tosella* –, gli ortaggi, i funghi e i frutti di bosco. Dall'esterno – dalle valli e dalle regioni vicine – si portano il vino, il baccalà, il caffè, il cacao e poco altro⁵.

2.3. Il terzo filone di ricerca riguarda la raccolta di materiale fotografico e iconografico: fotografie e cartoline di paesaggi, campi coltivati, lavori agricoli, negozi – osterie, trattorie, alberghi –, feste e cerimonie pubbliche e private – carnevale, matrimoni. Si tratterà poi di leggere le immagini e di rilevare indizi e informazioni⁶.

2.4. La campagna d'interviste si è svolta sistematicamente, paese per paese, e ha interessato alcune categorie di soggetti privilegiati, uomini e donne ritenuti testimoni affidabili delle dinamiche e delle transizioni alimentari: gestori di pubblici esercizi – negozi di generi alimentari, locande, osterie, alberghi, bar con rivendita di tabacchi –, 'trasformatori' – casari e caseificatori in proprio, mugnai, fornai, macellai e norcini –, casalinghe – con la fama di cuoche, che coltivano l'orto, hanno il pollaio, raccolgono erbe, frutti di bosco, funghi, hanno un marito pescatore o cacciatore –, coltivatori e allevatori, esperti dei luoghi, buone forchette, buoni bicchieri⁷.

2.5. L'ultimo filone di ricerca riguarda la realizzazione di una bibliografia sistematica, prendendo in esame, tra l'altro, un buon numero di periodici⁸.

3. Il prodotto finale

Il triennio di ricognizione (2003-2005) ha prodotto una massa di documenti di vario genere e formato (scritti, sonori e fotografici, cartacei o elettronici, originali o copie). Questo *corpus* documentario sarà

⁵ Esiti: sono stati individuati 105 manoscritti, tra cui 31 ricettari, comprendenti 3973 ricette, di cui 1023 sono state trascritte; non è escluso che emergano nuovi documenti.

⁶ Esiti: sono state individuate, acquisite mediante *scanner* e schedate 1152 fotografie e immagini. Sono state acquisite anche altre fonti come gli 'olandesini', sorta di arazzi figurati, ricamati a punto erba, che era consuetudine appendere in cucina e che spesso rappresentano scene legate all'alimentazione.

⁷ Esiti: sono state realizzate e indicizzate 116 interviste.

⁸ Esiti: sono stati individuati, segnalati e schedati 190 documenti bibliografici; è stato inoltre effettuato lo spoglio di 27 periodici d'interesse prevalentemente locale. Rimane da svolgere un'indagine d'inquadramento sul Trentino e il Bellunese.

reso disponibile al pubblico per la consultazione e per l'utilizzazione. La finalità ultima del progetto è infatti, come si è accennato, quella di suscitare interesse sul tema agroalimentare e promuovere studi di approfondimento.

Il materiale sarà organizzato secondo differenti livelli di accessibilità, che possiamo immaginare come una serie di 'gironi' concentrici.

a. Il cuore della raccolta sarà costituito da un complesso di schedari elettronici (*database*) interconnessi, contenenti ciascuno la schedatura dettagliata di una tipologia di documenti – interviste, manoscritti privati, documenti d'archivio, bibliografia, iconografia e, in approfondimento, ricette. Gli schedari permetteranno di accedere agevolmente a tutte le informazioni e potrebbero essere consultati anche in rete.

b. Come complemento e illustrazione degli schedari, potrebbe essere diffusa su supporto elettronico una selezione significativa dei dati e dei documenti – riepiloghi delle indagini negli archivi, fotografie, estratti di interviste, riproduzioni e trascrizioni –, accompagnata da testi di sintesi.

c. Una serie più ampia di documenti sarà invece consultabile, in originale o in copia, presso la sede del fondo prodotto da «Sapori e saperi»: libri, registri e documenti originali, copie cartacee di manoscritti, documenti e ricettari, riproduzioni in formato elettronico di fotografie, documenti, 'olandesini', carte geografiche e mappe, registrazioni delle interviste e così via.

d. Infine, le fonti non riprodotte (ad esempio, i documenti degli archivi comunali) saranno facilmente consultabili presso i luoghi di conservazione istituzionali grazie alle informazioni dettagliate raccolte nei *database*.

L'accesso ai dati dovrebbe essere facilitato da tre interfacce elettroniche, complementari e collocate a monte del materiale:

a. *un approccio geografico* sarà agevolato da una serie di mappe del territorio di Primiero che, a scale diverse, forniranno la collocazione spaziale delle informazioni raccolte;

b. *un approccio cronologico* sarà consentito da una serie di cronologie che forniranno la collocazione temporale di eventi e documenti;

c. *un approccio di filiera* sarà, infine, garantito da una classificazione delle informazioni secondo le grandi categorie tematiche cui si è accennato.

A partire da questo strumento, chiunque sarà quindi in grado di raggiungere velocemente i dati cui è interessato secondo l'approccio che gli è più congeniale.

4. Un possibile approfondimento: i manoscritti privati e i ricettari

La ricognizione dei manoscritti privati ha permesso d'individuare un buon numero di documenti, di tipologia e consistenza molto varie.

Contrariamente a quanto vuole il luogo comune, le notizie sul-

l'alimentazione non si trovano solo nei ricettari. Informazioni molto significative si possono rinvenire nei documenti più inaspettati, quali memorie o diari, menù, quaderni scolastici, ricevute, liste dotali o d'eredità, quaderni d'igiene o economia domestica, lettere, cartoline, fatture e ordini, contratti, stime, registri d'albergo o di negozi e così via. Ecco un esempio illustre. Luigi Negrelli, in una lettera del 1836, scrive:

«Amatissimi Genitori, Vi scrivo da Lyon di Francia oggi il 16 di Agosto giorno di SS. Rocco e per me cara memoria. Era sempre il dì che a Feltre si teneva l'Accademia, si vi otteneva i premi e poi si veniva nel seno dell'amata famiglia, e si mangiava appena arrivati spighe, poi si facevano poste e si chiappavano matozzi, e bianchetti oh che gusto!»⁹.

Se, dalla variegata massa dei manoscritti, restringiamo la nostra attenzione ai ricettari – che potremmo definire i 'luoghi deputati' della trasmissione scritta del sapere culinario – ci rendiamo conto che anche questi sono fonti complesse e, per così dire, 'stratificate'. I testi delle ricette sono spesso rivisti, corretti, integrati e commentati in momenti successivi. E non è nemmeno raro il caso che alle ricette si affianchino annotazioni di vario genere: date, nomi di località, cenni autobiografici e perfino proverbi.

Molto importanti, tra le annotazioni, sono le frequenti indicazioni della fonte della ricetta: molte donne, nel trascrivere una preparazione, si appuntano il nome dell'amica, parente o conoscente da cui l'hanno ricevuta. Si tratta quasi sempre di nomi di donna, con poche significative eccezioni a conferma dello specifico femminile dei ricettari manoscritti. Naturalmente, tutt'altro è il discorso per i ricettari a stampa.

La quantità dei nomi di persona rintracciati nei manoscritti suggerisce l'esistenza di una vera e propria 'rete' – metafora abusata ma calzante – di rapporti di condivisione di quegli specifici 'saperi' che sono le ricette.

Si è cercato di rendere evidente questa rete attraverso una ricostruzione grafica delle connessioni individuate in un dato complesso di ricettari: il primo risultato è, per certi versi, sconcertante (v. grafico 1). Naturalmente, non ci siamo fatti prendere dal panico e abbiamo cercato di sbrogliare la matassa. Prima di andare oltre, conviene però spiegare questo garbuglio.

Il cerchio centrale contiene i nomi delle persone che risulta abitassero a Primiero, raggruppate secondo una disposizione schematicamente geografica, per paesi; all'esterno del cerchio si trova il 'resto del mondo', più o

⁹ Le «spighe» citate da Negrelli sono voce dialettale – tuttora in uso – per «pannocchie» di granturco; si mangiavano come primizia, arrostiti sulla brace o lessate. «Fare le poste» si riferisce alla cattura, un tempo usuale passatempo dei ragazzi, di uccelli con l'ausilio degli archetti; i «matozzi» e i «bianchetti» sono l'averla piccola (*Lanius collarius*) e il beccafico (*Sylvia borin*).

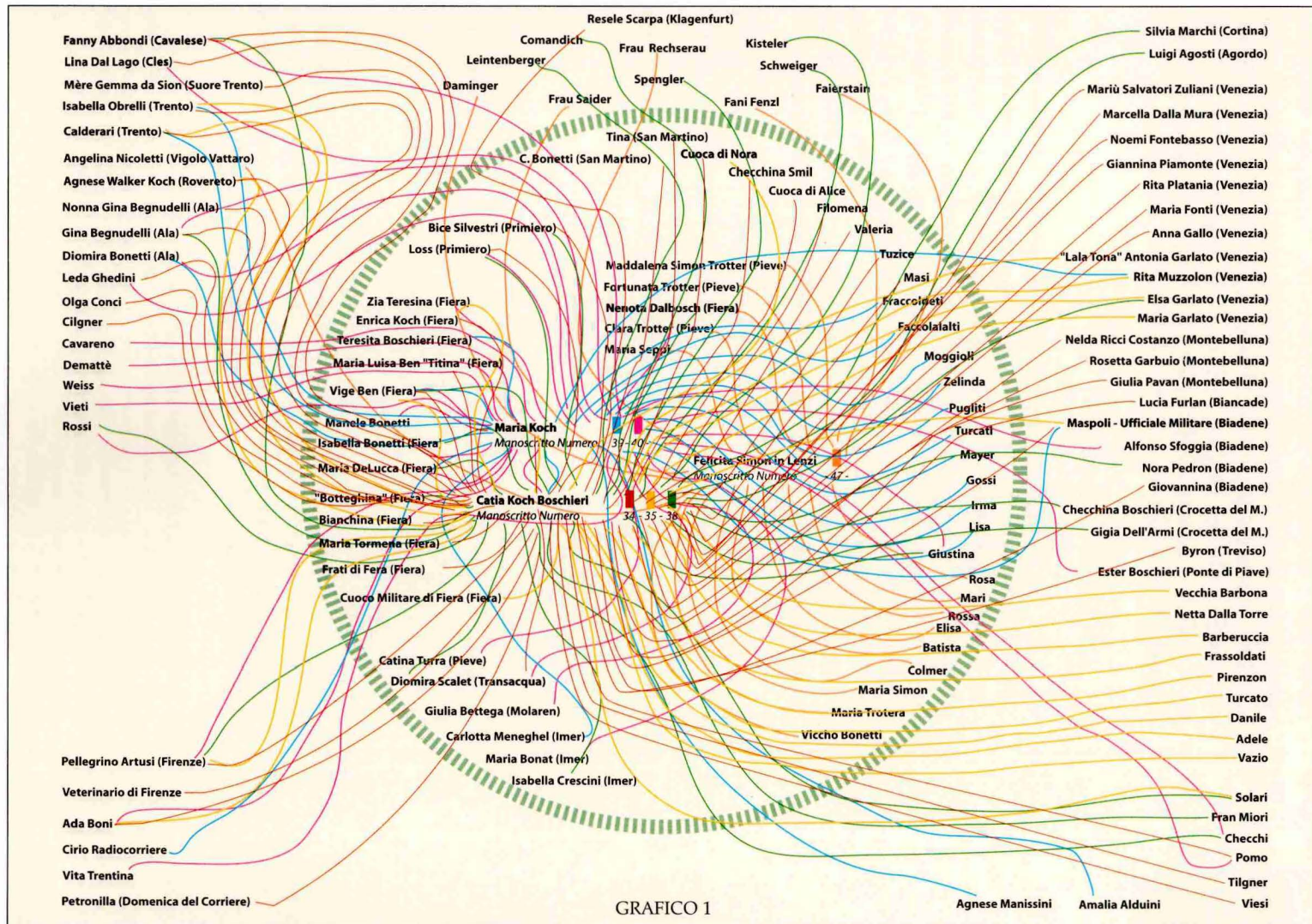


GRAFICO 1

meno lontano da Primiero, più o meno presente: il Trentino sulla sinistra, i paesi germanofoni in alto, il Veneto sulla destra, e l'Italia in basso.

Per rendere più comprensibile la lettura di questo intrico, abbiamo disaggregato i fili che collegano le persone sulla base dei ricettari di provenienza e delle scriventi; così abbiamo visto emergere, non senza sorpresa, una sorta di 'biografia visiva' delle scriventi. Ecco alcuni esempi.

4.1. *Catia Koch (v. grafico 2)*

Catia nasce a Fiera di Primiero nel 1882 e muore a Transacqua nel 1980. È la terzultima dei nove figli di Enrico e Matilde Weiss. Il padre è un personaggio eminente¹⁰ e Catia potrebbe essere oggi definita una ragazza della buona società. Nel 1914, sposa il magistrato veneto Giacomo Boschieri e si trasferisce a Venezia. Durante la Grande guerra, la coppia risiede a Biadene (Treviso), ma viene in seguito sfollata a Rieti. Catia ha due figli: Tonino – ucciso a Primiero dai tedeschi, durante la Seconda guerra mondiale – e Teresita – sposata Costanzo e vivente a Biadene. La famiglia mantiene costanti contatti con Primiero, dove vive Maria, sorella di Catia, e dove torna per trascorrere le vacanze estive.

Il grafico rispecchia la vicenda biografica di Catia, per un verso legata a Primiero e alla sorella, con la quale ha uno scambio intenso di ricette, per l'altro proiettata verso l'esterno: verso il Trentino – dove vivevano due nipoti, Agnese Koch Walker e Enrica Koch –, ma soprattutto verso il Veneto e Venezia e, per un certo periodo, verso l'Italia centrale.

4.2. *Maria Koch (v. grafico 3)*

Maria, sorella minore di Catia, nasce a Primiero nel 1887. A differenza della sorella, non si sposa. Mantiene costanti contatti con Catia, cui è molto legata, come testimonia l'intenso scambio di ricette che si protrae per tutto il corso della loro vita. Risiede quasi senza interruzione a Fiera di Primiero, dove muore nel 1968.

Il grafico evidenzia, soprattutto se confrontato con quello riferito alla sorella, una vita relativamente statica e chiusa entro i confini di Primiero. Se prescindiamo dai contatti col Trentino e da qualche sporadico collegamento con Biadene e dintorni – dove viveva Catia –, tutti gli scambi di Maria avvengono in valle e a Fiera in particolare.

¹⁰ Nasce a Salisburgo nel 1845 e, giunto a Primiero come impiegato dell'ufficio delle imposte, viene più volte eletto borgomastro di Fiera di Primiero e, per decenni, membro della rappresentanza comunale. Si fa promotore, non senza strascichi polemici, di varie opere pubbliche, tra cui il primo acquedotto del paese e il primo impianto idroelettrico della valle (1901). Nel 1902, la famiglia perde l'abitazione nell'incendio della Rivetta e viene ospitata nella casa di Giuseppe Terrabugio, compositore di musica sacra. Dopo la Grande guerra, Enrico è, fino al 1922, presidente del Comitato d'approvvigionamento alimentare della valle. Muore il 25 agosto 1924.

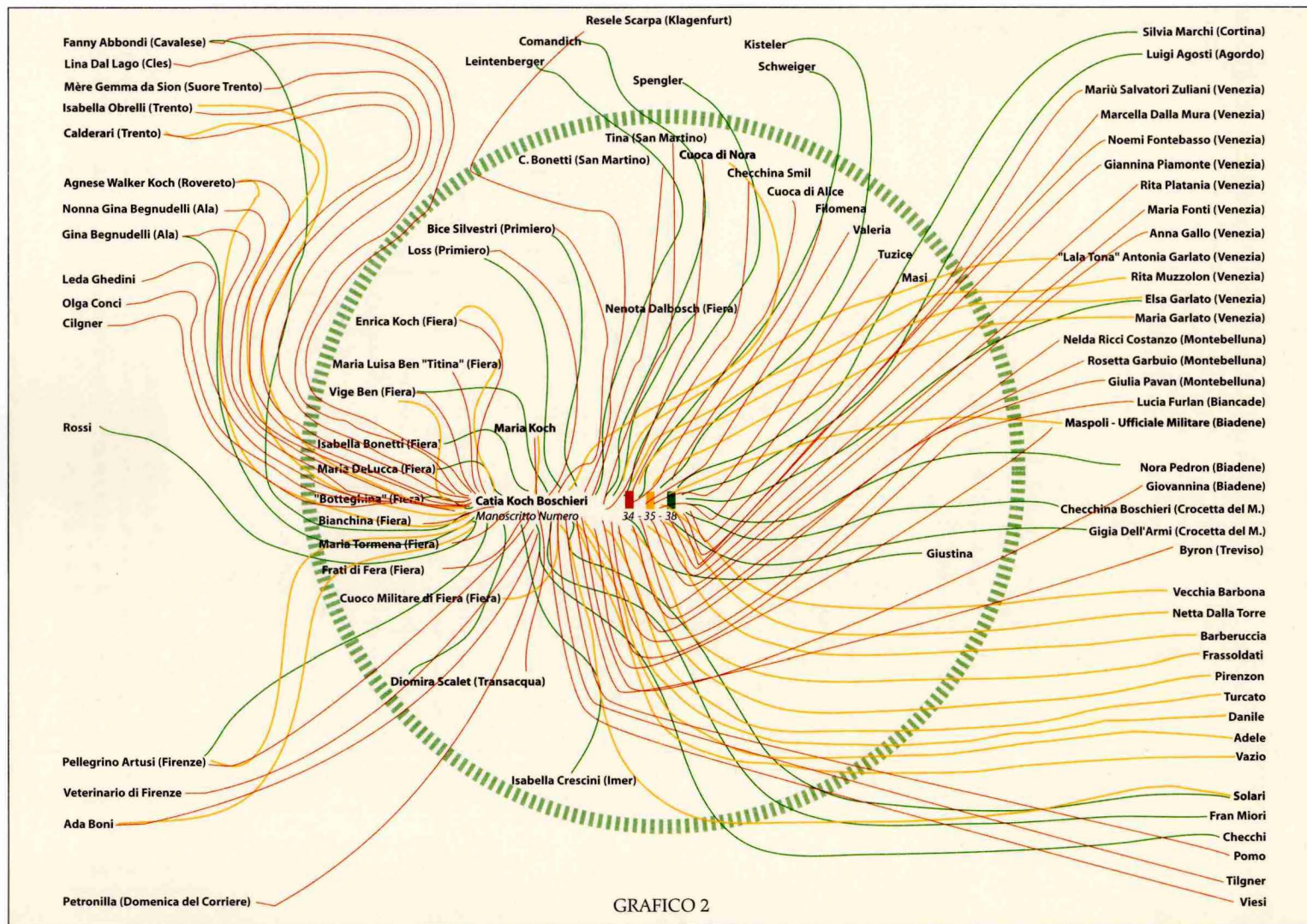


GRAFICO 2

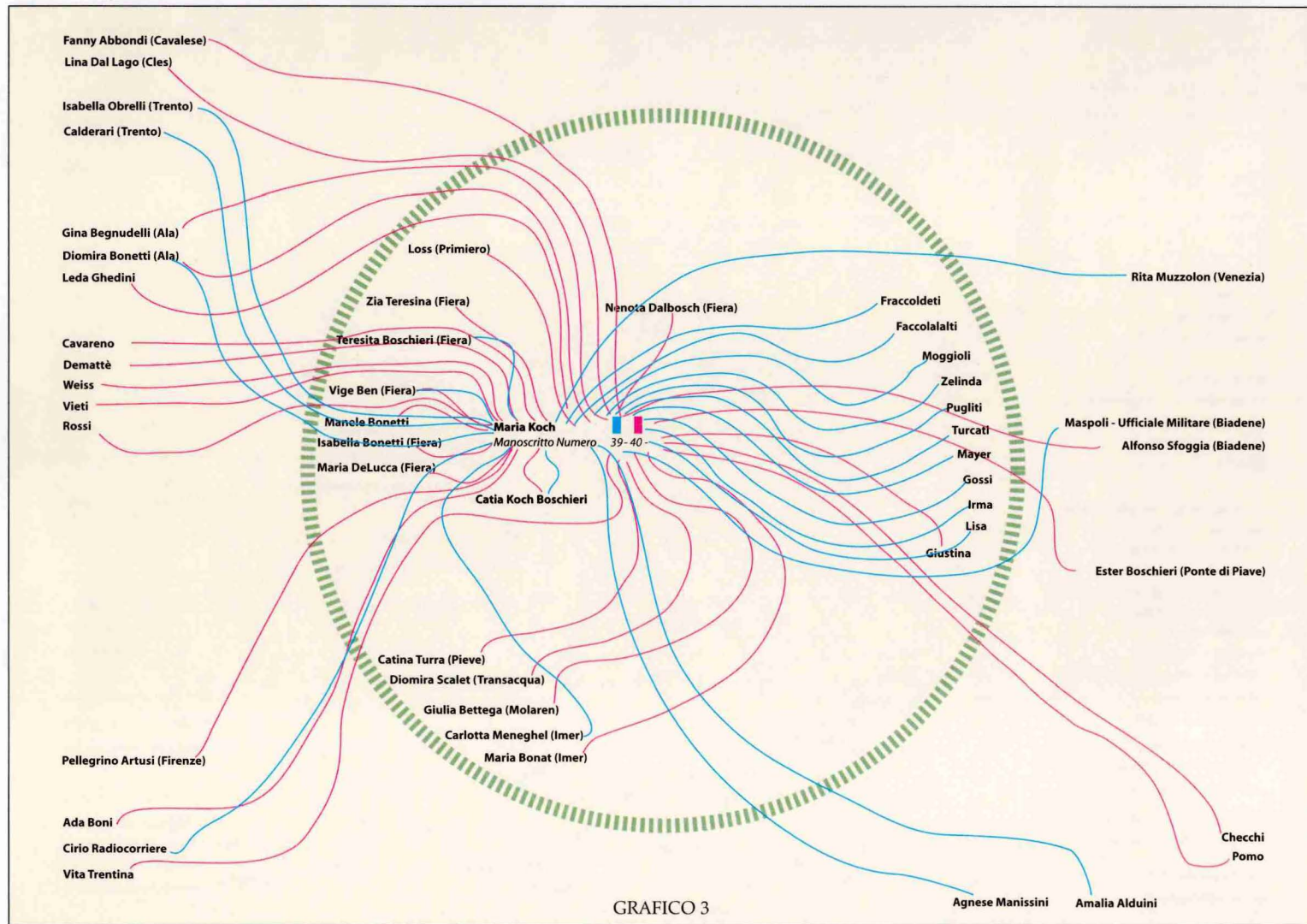


GRAFICO 3

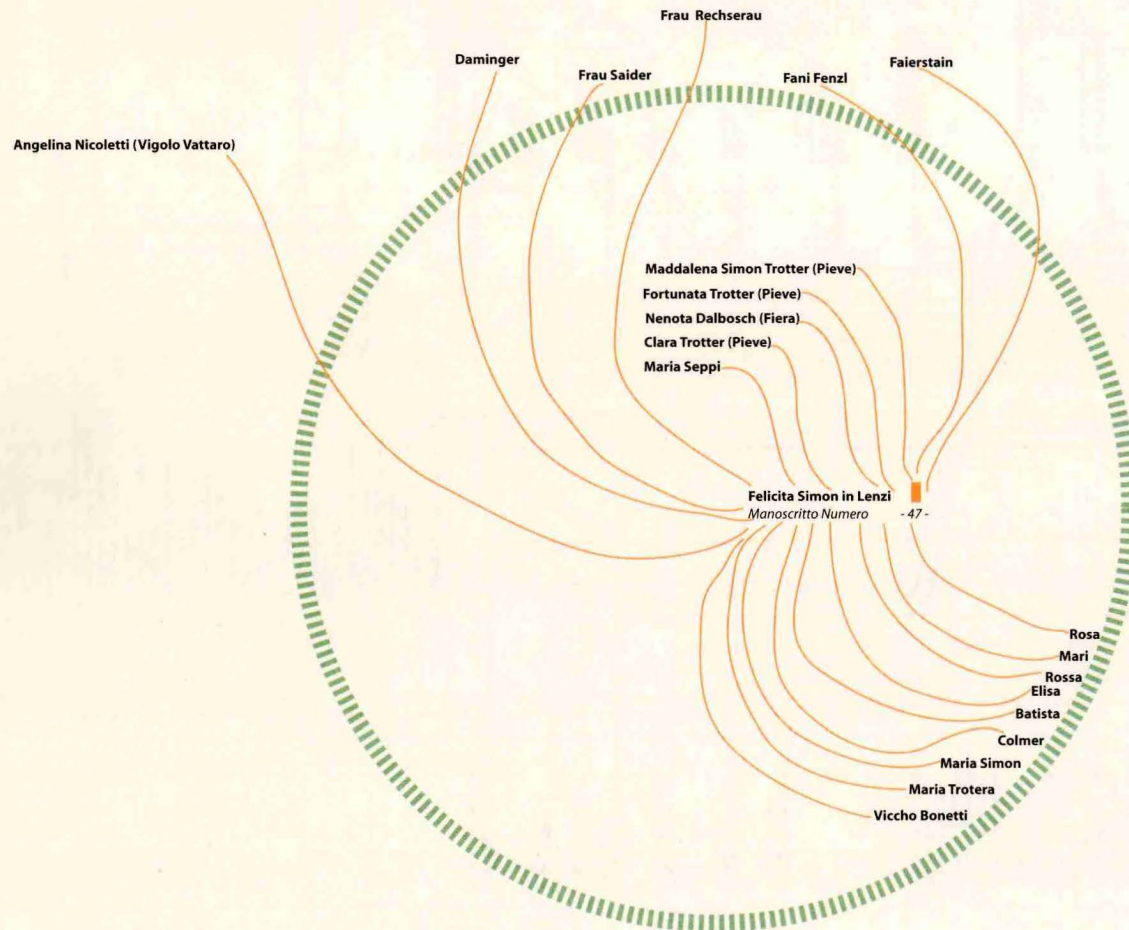


GRAFICO 4

Felicità Simon in Lenzi
Manoscritto Numero - 47 -

Maria Seppi

- 1) Pere al faccetto
- 2) Limonada
- 3) Brugne in acetto
- 4) Bistecche all'umido
- 5) Lingua di Manzo
- 6) Fegato di vitello o di manzo
- 7) Concia di camoscio
- 8) Ragottino di manzo
- 9) Arosto al forno
- 10) Zelten Buono
- 11) Il Panettone di Milano
- 12) Crema di Chachao
- 13) Budino di Riso
- 14) Torta di Patate
- 15) Ofele
- 16) Torta Semplice
- 17) Torta Bocca di Dema
- 18) Torta Florida
- 19) Torta Trento
- 20) Biscotti
- 21) Bastoncini per il te
- 22) Salsa de Cipole
- 23) Salsa per pesse a lesso
- 24) Baccalà di pomi d'oro
- 25) Baccalà in stufato
- 26) Flan di patate
- 27) Coch di riso coto al forno
- 28) Strucolo alla Brugne
- 29) Tondelli Bruni alle Mandorle

Frau Rechserau

- 1) Piscuit Chughen

Frau Sneider

- 1) Apfl chughen

Fani Fenzl

- 1) Gugli di Fani Fenzl

Faierstain

- 1) Pane di caffè
- 2) Gron
- 3) Gugli di griez

Daminger

- 1) Tacci

Colmer

- 1) Cranz dala frao Colmer

Nenota Dabosch

- 1) Conserva di pomi d'oro
- 2) Composta di carne lessa
- 3) Composta di carne lessa

Viccho Bonetti

- 1) Marmalade di pomi

Maria Dechanal

- 1) Paste al pomo d'oro con salsiccia

Rossa

- 1) Laible di miele
- 2) Laible fine di miele
- 3) Laible Fine

Rosa

- 1) Griez pane

Elisa

- 1) Pret feis Supa

Mari

- 1) Manzo in composta
- 2) Cuor di vitello

Batista

- 1) Tanfirudda

Maria Ben

- 1) Torta alle Mandorle
- 2) Giaccio di cioccolata per guarnire torte

Angelina Nicoletti

- 1) Chacao
- 2) Caffè di Cioccolata
- 3) Crema lucida di cioccolata
- 4) Crema di Cioccolata in mezzo ala Torta
- 5) Strudel
- 6) Pastine per tè o vino o liquori
- 7) Tocio per pesse
- 8) Colas
- 9) Carne in conza
- 10) Zervo è Consiglio
- 11) Sanbruchio
- 12) Peri
- 13) Peri e Rebarbero
- 14) Carne Cota
- 15) Torta Zucherina
- 16) Torta per servitù
- 17) Taci che fa l'Angelina
- 18) Altra Torta semplice
- 19) Torta a 2 colori
- 20) Giacio di Cioccolata sopra la torta
- 21) Elisir i rabarbaro
- 22) Nastrini per 4 o 5 persone
- 23) Cololete di Cervels
- 24) Simooneta per famiglia
- 25) Gnochetti per Minestra
- 26) Stufà di manzo con pocio Artigianeli
- 27) Gnochetti per minestra o per frigere Di S. Stefano
- 28) Fedelini Suti
- 29) Ispetra
- 30) Le Verdure, Le carni

Angelo Simon

- 1) Salsa col limone
- 2) Salsa alla tedesca

Maria Simon

- 1) Pasta Grattugiata
- 2) Pomodoro nell'acqua per conservarli a lungo
- 3) Composto di pomi
- 4) Carne lessa cola fodra

Maddalena Siomon Trotter

- 1) Esenza di carne
- 2) Strucolo ale brugne *
- 3) Fruta Candite
- 4) Passionza
- 5) Tondelli Bruni ale Mandorle *
- 6) Gnocchi coti a vapore
- 7) Strucolo di patate
- 8) Le broche di garofano
- 9) Conservazione del formaggio
- 10) Focaccia di fecola di patate
- 11) Pane pisciuto alla Vaniglia
- 12) Torta al Caffè
- 13) Torta ale Mandorle *
- 14) Crostata ale fruta, ale pesche e pere
- 15) Crostata ale mele
- 16) Focaccia di Fecola di patate
- 17) Sabalone *
- 18) Scurza d'arancio condite
- 19) Pasticcio di patate
- 20) Uova fritte (Ochi di bua)
- 21) Permetter nele paste dopo cotte
- 22) Zucchero à l'odore di limone
- 23) La cottura dello zucchero per conserve di fruta, dolci, e gelatine
- 24) Fegato
- 25) Fritto alla veneziana
- 26) Radici di senolo
- 27) Zucche
- 28) Capusi Garbi Crauti
- 29) Fagioli Sgranati
- 30) Cipola in fette
- 31) Le rape bianche
- 32) Le rape carote
- 33) Rape dolci dorate
- 34) Rape dolci dorate con castrato
- 35) Rape dolci dorate con castrato
- 36) Cavoli capussi dorati
- 37) Cavolo Capussio
- 38) Cren di Mandole
- 39) Cren ale cetto
- 40) Pomi d'oro in tiori
- 41) Regola delle verdure
- 42) Trotte Pessi lessati all'aceto ed d'olio
- 43) Pesce con salsa fredda
- 44) Pessi Grandi
- 45) Pesce al sugo di limone
- 46) Gulas di pesse (al pepe rosso)
- 47) Panate
- 48) Pessi arrostiti in marinata
- 49) Renghe fritte
- 50) Renghe chon patate
- 51) Aringhe al buro
- 52) Rane Fritte
- 53) Gnocchi senza uova è late
- 54) Polenta con zucchero
- 55) Riso al latte
- 56) Smar con uva passa
- 57) Smar di riso
- 58) Polenta con Brugne
- 59) Biscotti alla vaniglia sbilack
- 60) Biscotti uso presburgo sbilack
- 61) Bisi in beccio
- 62) Strucolo d'uva
- 63) Macheroni al pomo d'oro
- 64) Coch di fruta
- 65) Composta di Brugne
- 66) Cren cole mele
- 67) Cren con panino
- 68) Patate in salsa al buro
- 69) Preparazione delle tripe
- 70) Fete di pomi sechi
- 71) Le bacche di Sambuco nero
- 72) Brugne
- 73) Pere cote con zucchero
- 74) Fegato di vitello
- 75) Per conservare cipola è alio
- 76) Per conservare le rape
- 77) Per fare il purè riversato cola crostata
- 78) Per conservare presemole e magiorana
- 79) Torta granellata
- 80) Mostaccioli al rum
- 81) Buffetti all'usara
- 82) Mostaccioli alla Ciocolata
- 83) Archi al buro
- 84) Focaccia al lievito artificiale
- 85) Focaccia ale fruta
- 86) Coch al vino
- 87) Coch al pane
- 88) Focaccia reale
- 89) Strucolo alla ciocolata
- 90) Mostaccioli alla vaniglia
- 91) Pasta mole alla noce moscata
- 92) Torta à l'uva
- 93) Pasta Genovese
- 94) Scodelline di pasta sminzata
- 95) Buffetti senza uova
- 96) Per i biscotti senza zucchero
- 97) Pane ale patate pel caffè
- 98) Per la polenta da riversare
- 99) Con cervello
- 100) Lepre
- 101) Lepre Con Milza
- 102) Fileti Panati
- 103) Anitre
- 104) Anche
- 105) Cervello fritto
- 106) Coradela
- 107) Coradela in salsa agra
- 108) Baccalà
- 109) Baccalà (II)
- 110) Baccalà condito al buro
- 111) Baccalà al pomo d'oro
- 112) Baccalà in stufato
- 113) Baccalà à l'olio
- 114) Baccalà arrostito
- 115) Baccalà Fritto
- 116) Poltotele cole brugne
- 117) Polenta con zucchero è canela

- 118) Riso al latte
- 119) Fete di pane fritte con vino
- 120) Crema con vaniglia
- 121) Per le creme che servono per ripieno ai dolci
- 122) Crema Russa
- 123) Crema di tè
- 124) Salsa di vino
- 125) Salsa di vino con crema di vaniglia
- 126) Patate riversate consolate fresche
- 127) Prugne in aceto
- 128) Salsa di Persichio
- 129) Strucolo di riso con ciocolata
- 130) Cessenti alla vaniglia senz'uovo
- 131) Carte da gioco
- 132) Tornine alla vaniglia
- 133) Trucoli alla vaniglia
- 134) Tondelli di patate
- 135) Tondelli di patate al sale è Comino
- 136) Salsa à l'uovo
- 137) Polpete i rimasali di carne arrosta
- 138) Carne con riso al radici
- 139) Salsa Polacha
- 140) Radica forte di Cren
- 141) Zupa di milza
- 142) Salsa de cipole
- 143) Scatole di carne in Conserva
- 144) Salsa dellimone
- 145) Salsa di pomi d'oro in zucherata
- 146) Salsa di patate
- 147) Salsa di fagioli
- 148) Coch di pane è late
- 149) Coch di pane e latte con zibibo
- 150) Torta di ciocolata *
- 151) Cotta della pasta
- 152) Al ripieno di brugne
- 153) Pasta di bira
- 154) Fruta Fritte
- 155) Pasta di vino
- 156) Pasta coluovo
- 157) Smar senza uova di riso
- 158) Smar senza uova
- 159) Fritelli di Patate al lievito
- 160) Pasta frola
- 161) Pasta al lievito preparata a freddo
- 162) Tondelli alle mandorle

Clara Trotter

- 1) Fritto alla veneziana
- 2) Per conservare il fritto di vitello
- 3) Polpettone
- 4) Pane al lievito
- 5) Polpettone de carne lessa
- 6) Patate col tocco
- 7) Strudel
- 8) Torta Fecola
- 9) Carne lessa cola fodra
- 10) Torta alle Mandorle
- 11) Strudel
- 12) Sabalone
- 13) Budino di Riso
- 14) Torta di Cioccolato

Fortunata

- 1) Strudel de Carne
- 2) Rosbif garnit
- 3) Fritura piccola, per 2 persone
- 4) Torta de patate
- 5) Torta di latte
- 6) Torta di riso
- 7) Bocca di Dama
- 8) Capelo per la torta o giacio di ciocolata
- 9) Torta Pisquit
- 10) Canederli
- 11) Torta alle Mandorle
- 12) Strudel
- 13) Zabaione
- 14) Polpettone
- 15) Polpettone
- 16) Cotolette di Vitello
- 17) Torta di Patate
- 18) Modo di fare la pasta d'ofelle

4.3. *Felicità Simon (v. grafico 4)*

Felicità nasce a Primiero nel 1870 da Angelo, contadino e Caterina Biatel. Ha due sorelle, Maddalena, maggiore e Maria, minore. Risiede a Pieve fino quasi ai quarant'anni, quando viene contattata (scopo matrimonio), attraverso il parroco, da Angelo Lenzi di Adamo – originario di Samone in Valsugana –, conosciuto da ragazza in Vorarlberg, dove si era recata per lavorare nelle filande. Benché titubante – ha 37 anni, mentre Angelo è poco più anziano – Felicità accetta la proposta. Il matrimonio avviene nel 1907 e la coppia si stabilisce ad Augsburg dove Angelo aveva avviato un'osteria con produzione e commercio di vini, specializzata in vino di mirtillo.

Caterina e Angelo preparano la figlia al 'grande giorno' in un modo davvero singolare. Consapevole del fatto che la competenza culinaria della giovane si limita a pochi cibi quotidiani, la madre confeziona insieme a Felicità quello che potremmo definire un 'ricettario dotale' nel quale riunisce più di 400 ricette raccolte dalle conoscenti. Con questo bagaglio piuttosto ingombrante, la figlia parte per Augsburg.

Felicità ha tre figli maschi, due morti combattendo in Unione Sovietica durante la Seconda guerra mondiale e uno, Angelin, tuttora vivente, che la assisterà insieme alla moglie Carla fino alla morte, avvenuta ad Augsburg il 10 agosto 1961.

Il grafico, questa volta molto scarso, rispecchia la vicenda di Felicità: alla sua partenza, la donna porta con sé un bagaglio di ricette raccolte a Primiero, che non incrementerà nel tempo se non attraverso pochi contatti.

4.4. Si è cercato di andare più a fondo nella vicenda di Felicità, esaminando da vicino il suo ponderoso ricettario: si tratta, in realtà, di almeno quattro differenti quaderni e di un cospicuo numero di fogli e fascicoli, raccolti in un unico tomo dal figlio Angelin (v. grafico 5).

Lo schema contiene i titoli di tutte le ricette portate con sé da Felicità. Le puntigliose annotazioni relative alla persona da cui provenivano permettono di darne una lettura quantitativa e quindi di pesare l'apporto delle varie conoscenti.

Nella parte superiore, sotto il nome del padre, abbiamo allineato le tre sorelle Simon: Felicità, Maria e Maddalena. Spicca l'apporto di Maddalena. Cerchiamo di capire la ragione.

Maddalena è, in gioventù, la domestica della signora 'Marie' Terrabugio Ben a Fiera di Primiero¹¹; frequenta quindi gli ambienti altolocati del borgo e ne attinge parte delle proprie ricette. Lascia quindi il servizio

¹¹ Sorella del musicista Giuseppe Terrabugio, 'Marie' è moglie di Carlo Ben che fu, tra l'altro, sindaco di Fiera di Primiero. Di 'Marie' possediamo un *Libro di cucina* datato 1891 – contenente 54 ricette – che probabilmente donò a Maddalena.

in casa Ben per sposare l'impresario edile Pietro Trotter¹², rientrato dalla Svizzera vedovo e con due bambine, Clara e Teresina. Maddalena segue il marito in Svizzera e gli dà due figlie, Fortunata e Pierina. Ritornato a Primiero, Pietro costruisce, nel 1900, l'albergo «Alla Patria»¹³ a Pieve e poi la «Locanda Valmesta» sulla strada per San Martino di Castrozza. Maddalena è per diversi anni la cuoca dell'albergo, dove dispone di una cucina nuova e perfettamente attrezzata. Rimasta prematuramente vedova – Pietro muore a soli 36 anni –, viene affiancata nel suo pesante lavoro dalle sorelle e poi dalle figlie¹⁴. È naturale che dalla sorella cuoca Felicità riceva la maggior parte delle ricette, ben 162.

Molto meno numerose sono quelle che si procura dall'altra sorella, Maria e dalle nipoti Clara e Fortunata.

Clara è la figlia maggiore di Pietro e della prima moglie, la roveretana Lucia Pizzini. Divenuta maestra, insegna a Tonadico, ma è sempre pronta a dare una mano alla madre nella cucina dell'albergo «Alla Patria». Il matrimonio la porta, in seguito, a Borgo e a Bressanone.

Fortunata, figlia di Pietro e Maddalena, nasce nel 1895 a Linthal (Svizzera), dove il padre si trova per lavoro. Tornata definitivamente a Primiero, diviene con gli anni il più valido aiuto della madre nella conduzione dell'albergo «Alla Patria», e poi la sostituisce come cuoca. Trascorre nell'albergo tutta la vita, rimanendovi anche dopo la chiusura¹⁵.

Il fatto che le nipoti, soprattutto Fortunata, contribuiscano con poche ricette costituisce probabilmente la conferma dell'acquisizione della maggior parte del materiale al momento della partenza di Felicità, nel 1907, e del successivo allentarsi dei contatti con sorelle e nipoti.

Più consistente appare il contributo al ricettario da parte di Maria Seppi, prima cugina di Felicità per parte di madre. Nata a Cortaccia il 3 giugno 1893, Maria si trasferisce con la famiglia a Primiero prima del 1917. In seguito, sposa il maestro Girolamo Taufer e risiede, da casalinga, a Pieve, dove muore il 26 gennaio 1981. Le notizie su Maria sono scarse e non si conosce la data precisa dell'arrivo a Primiero: è difficile quindi capire quando sia avvenuto il passaggio di ben 27 ricette da lei a Felicità, 7 delle quali ricorrono anche nel ricettario di Maria¹⁶. È comunque

¹² Impresario stradale ed edile in Svizzera, rientra a Primiero assieme al fratello Luigi sullo scorcio dell'Ottocento. I due assumono in valle numerose opere importanti quali le strade della Gobbera e del Passo Broccon e la costruzione del primo impianto idroelettrico di Primiero. Pietro e Luigi portano una ventata di innovazione nella valle e ne segnano con le loro opere il territorio.

¹³ Dell'albergo «Alla Patria» abbiamo rintracciato numerose fotografie e anche un'interessante e dettagliata fattura d'acquisto della stoviglieria in occasione dell'apertura.

¹⁴ Di Maddalena possediamo, oltre alle numerose ricette che diede a Felicità, un breve ricettario del 1927 e quello che le fu regalato da 'Marie' Ben.

¹⁵ Di Fortunata possediamo due ricettari risalenti agli anni Trenta.

¹⁶ Di Maria Seppi possediamo un ordinato *Libro di cucina*, con 117 ricette, probabilmente redatto dopo il suo arrivo in valle.

probabile che ciò sia avvenuto abbastanza presto: se non nel 1917, quasi certamente nel decennio successivo.

L'ultimo contributo quantitativamente significativo è quello di Angelina Nicoletti, di cui però non sappiamo quasi nulla, se non che era originaria di Vigolo Vattaro e che fu, negli anni Trenta, perpetua del decano di Fiera di Primiero, don Cesare Segà. Le 30 ricette fornite da Angelina sono redatte su fogli volanti e aggiunti, forse in un secondo momento, ai ricettari. Vi troviamo ingredienti esotici come il cioccolato, il caffè, il tè, il rabarbaro, oltre a ricette di ambito austriaco come gli *spätzle* e il *gulasch*.

4.5. Concludendo questo sondaggio nella rete dei ricettari, ci sentiamo di affermare che, al di là della loro funzione primaria di descrizione di procedure culinarie, a essi si può guardare anche come:

- a. luoghi di scrittura autobiografica – date, luoghi, fugaci annotazioni di eventi: «Giorno di Influenza / Li 22/12/923 fate da mi e l'Angelin» annota a c. 66 Felicità Simon; «Angelo Simon padre amorso dona questo libro a Felicità Simon», annota a c. 62 il padre;
- b. luoghi di scambio di saperi femminili – si intravede una fitta rete tra amiche, parenti, conoscenti, ma non mancano incontri occasionali con «Frau Saider», «Frau Rechserau» e altre signore tedesche, ufficiali e cuochi militari, veterinari, una suor *mère* Gemma di Sion, i frati di Fiera di Primiero e giù giù fino ad Artusi, a Boni o alla popolare Petronilla della «Domenica del Corriere»;
- c. luoghi di apprendimento dell'economia domestica e non solo – «La fame è il miglior cuoco che vi sia», «Buon fuoco fa buon cuoco», «Pane e pace val più della torta»: così procede nel suo ricettario, citando dal *Piccolo focolare* di Giulia Lazzari Turco¹⁷, Emilia Orsingher 'Longa' di Canal San Bovo; «Nomi che non chapisco», leggiamo in testa al breve glossario italiano/primierotto inserito da Felicità a c. 247;
- d. luoghi di elaborazione di *desiderata* privati e collettivi – ci si scambiano 'meraviglie', fantasie che forse non si gusteranno mai: infinità di 'anesini', 'basini', bignè, bignole, biscotti e biscottini, 'bocche di dama', budini e così via elencando, fino allo zabaione e allo *zelten*;
- e. luoghi da cui è escluso, salvo rare eccezioni, il cibo quotidiano – di cui, essendo praticato ogni giorno, non c'è bisogno di scrivere, il cibo, per così dire, orale. Naturalmente la nostra Felicità fa eccezione, ma noi conosciamo il motivo.

¹⁷ G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, 1908.

Polenta e pane

*Differenze e continuità nell'alimentazione tradizionale
del territorio della provincia di Belluno*¹

di Iolanda
DA DEPPO

Fino alla metà del secolo scorso, la dieta della popolazione bellunese era basata sostanzialmente sul consumo di granoturco, come accadeva del resto a tutti i veneti – da qui l'appellativo «polentoni». Sebbene la polenta sia stata la preparazione a base di mais più diffusa e che quasi tragicamente è rimasta nella memoria della gente, erano molti altri i piatti a base di questo cereale che comparivano quotidianamente sulle tavole dei contadini. Per molte famiglie, in particolare nella zona prealpina, il mais costituiva, in determinati periodi dell'anno, l'alimento quasi esclusivo della dieta giornaliera.

Il granoturco, detto comunemente *sórgo*, era coltivato soprattutto nella val Belluna e nel Feltrino, ma giungeva fino all'alto Bellunese: alto Agordino, val di Zoldo, Cadore. Quando le condizioni microclimatiche lo consentivano la coltura era spinta ad altitudini quasi impossibili, dove la pianta faticava a giungere a maturazione. La farina proveniente da queste piccole coltivazioni doveva necessariamente essere mescolata con quella ottenuta da grani importati, non solo per aumentarne la quantità, ma anche per migliorarne la qualità.

Polenta e polentine

La povertà che permase fino alla metà del secolo scorso in alcune zone della provincia bellunese non era relativa solo alla scarsità di cibo, ma si rilevava anche nella monotonia alimentare. Nelle aree prealpine del Bellunese in particolare, ma un po' ovunque, polenta, *polentine*, pappe e intingoli, pane e dolci di farina di mais, pannocchie bollite o abbrustolite rappresentavano il cibo principale della giornata. Spesso si trattava di preparazioni molto simili tra loro, la cui differenza con la polenta era data non tanto dall'aggiunta di altri ingredienti, ma principalmente dalla quantità di farina impiegata e dalle modalità di cottura; da qui le varie *polentine*, *duffe* (val di Zoldo), *iuffe* (sinistra Piave), *zufe*



¹ Buona parte del materiale qui utilizzato è frutto di una campagna di rilevamento sull'alimentazione tradizionale nel Bellunese realizzata per il Museo etnografico della provincia di Belluno e finalizzata all'allestimento di una sezione espositiva; altre testimonianze orali sono state raccolte nel corso di differenti ricerche sul territorio, in particolare nell'alto Bellunese.

(Ampezzano), *sgòdie*, *trule*, *cavernòle*, *sarènte* (Feltrino), *patùgui* (Belluno e dintorni), *pestariéi* (Cadore centrale, Oltrechiusa), *pestarèi* (Belluno e dintorni), *bóie sùseghe* (Zoldo alto), *més* (Comelico), *sughét* (Alpago), *inghemóimuis* (Sappada) e così via. Creme di farina di granoturco cucinate in acqua e latte e condite con burro fuso e ricotta affumicata o formaggio stagionato grattugiati; farina abbrustolita nel burro, nello strutto o più raramente nell'olio, mangiata a cucchiaini nel latte caldo, polenta molle e calda mangiata a cucchiaini nel latte freddo: sono solo le ricette più comuni. I condimenti di queste pietanze permettono di individuare alcune differenze alimentari interne al territorio della provincia, come ad esempio il maggior impiego e disponibilità nelle zone alpine rispetto a quelle prealpine di latte – spesso di capra quello di uso domestico – e burro o l'usanza di affumicare la ricotta².

La polenta ovunque era di consistenza dura e compatta, come indicato dai detti «alta e dura parché poca e tendra la fa paura», «alta, dura e còta in mezo», «la polenta l'é còta can che l mescól el sta in pè»; la compattezza doveva essere tale da permettere alla polenta di stare *in corpo*, *in feta*, e quindi di essere tagliata con il filo legato al tagliere e mangiata a fette con le mani. In tal senso la polenta per eccellenza era la *polenta dei thatèr* o quella *dei boscadòr*³, tanto solida da essere rovesciata dal paiolo con la forma quasi di una palla. Al contrario, oggi, nella val Belluna, nel Feltrino e in altre zone della provincia, è diffusa una polenta di consistenza molle che «quasi la còre pal taiér», ed è una recente introduzione percepita come un'usanza della pianura.

Per variare la monotonia della polenta assumevano grande importanza gli intingoli, anch'essi spesso a base di farina di granoturco e talvolta di frumento. In tutta la provincia era comune cucinare nella padella assieme a poche fette di salame, salsicce, formaggio o lumache, alcuni cucchiaini di farina appena versata nell'acqua bollente. Il sugo che si otteneva accompagnava poi il pasto a base di polenta. Molteplici le varianti dei nomi raccolti nelle varie aree: *tocà da bóia* (Valle Agordina), *scòt* (Belluno e dintorni), *scotét* (Feltrino), *tòcio òrbo* (Cadore centrale), *biànt* (Zoldo alto) e così via. Spesso queste preparazioni, quasi a sottolinearne la poca varietà degli ingredienti e soprattutto la mancanza del companatico, erano definite *polenta e polenta*, *polenta e só sorela*, *polenta e odor*⁴.

Come il pane, la polenta poteva accompagnare qualsiasi altro cibo, dolce o salato, portando ad abbinamenti oggi poco consueti come polenta e pere cotte, bollite o al forno, polenta e fichi secchi o datteri. Per far durare

² T. RECH, «L'alimentazione tra festa e quotidianità», in D. PERCO (a cura di), *La cultura popolare nel Bellunese*, Milano, 1995, pp. 312-337.

³ «Polenta dello zattiere» e «polenta del boscaiolo».

⁴ A proposito del 'cibo assente' si veda P. CLEMENTE, *Il terzo principio della museografia*, Roma, 1999, pp. 57-59.

più a lungo possibile la farina, la polenta veniva preparata aggiungendo farina d'orzo, di fave o anche patate (*polenta cartufolàa* – Feltrino) e fagioli (*polenta fasolada*). In Cadore centrale e nell'Ampezzano, fino agli anni Venti e Trenta, si coltivava ancora il grano saraceno (*paiàn*) che, aggiunto alla farina gialla, conferiva alla polenta un colore leggermente grigio e una consistenza granulosa.

La preparazione della polenta, a differenza di quanto accadeva per altri cibi, non era compito esclusivo delle donne e spesso agli uomini era riconosciuta maggiore abilità. Cotta sul focolare o sulla cucina economica, era pronta quando le croste iniziavano a staccarsi dalle pareti del paiolo; il tempo di cottura ottimale era ritenuto di 40 minuti, ma nei giorni di maggior lavoro poteva ridursi a 30 minuti. Durante questo tempo, doveva essere mescolata spesso, da qui la presunta maggiore capacità degli uomini dotati di più forza nelle braccia. La polenta era preparata di norma a pranzo; nelle famiglie più povere era cucinata a metà mattina ed era il primo dei due pasti della giornata. Gli avanzi erano mangiati a colazione o a cena: fette di polenta messe ad abbrustolire sulle braci e mangiate con il latte o con il caffè d'orzo; chi ne aveva la disponibilità le cospargeva di poco zucchero che sciogliendosi le rendeva quasi simili a un dolce. A cena la polenta fredda era tagliata a pezzi, messa nell'acqua bollente e mangiata condita con burro fuso e ricotta affumicata grattugiata (*gnochi de polenta*), oppure le fette di polenta condite con formaggio grattugiato e burro fuso erano messe a scaldare sotto le bracci o passate al forno (*polenta contrada*).

La farina di granoturco era impiegata anche nella preparazione del pane (*pan de sorc*), soprattutto nel basso Bellunese e nel Feltrino; in Cadore e in Comelico questo pane, poiché si conservava a lungo, era preparato per lo più durante il periodo della fienagione in alta montagna, quando le famiglie si allontanavano da casa per lunghi periodi⁵. Il pane talvolta diventava tanto duro da dover essere spezzato con l'accetta.

Con la farina di mais e poca farina di frumento si faceva anche la *pêta* (Cadore centrale e Oltrechiusa, Alpago, Agordino), *pêta* (Comelico), *pintha* (Pieve di Cadore, Feltrino), *bàtol* (Zoldo, Agordino): una preparazione semplice a base di farina di mais, latte, burro e a seconda delle disponibilità, anche con uova e zucchero. Lasciata cucinare a lungo sotto la cenere risultava infine poco lievitata e dura, come suggerito anche dal modo di dire *duro come na pêta*. Non legata a particolari ricorrenze, questa schiacciata si preparava spesso con le *nathe*, i rimasugli del burro cotto per la conservazione o, in autunno e inverno, con il colostro delle mucche (*torta de lat vért* – val di Zoldo). In Cadore centrale e in Comelico era insaporita con semi di cumino (*ciarié*), e fiori di camomilla, essiccati

⁵ Periodi durante i quali la polenta era comunque preparata una volta al giorno, mentre risultava quasi impossibile cucinare o acquistare il pane.

o freschi; in Comelico con l'aggiunta anche di menta selvatica (*pulié*) e a San Vito di Cadore con semi di papavero, la cui pianta era coltivata solo in alcune zone dell'alto Bellunese⁶. Nella val di Zoldo era preparata con polpa di zucca; nel Feltrino la *pinza* era cucinata in primavera, nei giorni in cui si faceva la *lissiva* all'aperto ed era talvolta arricchita con frutta secca, fichi e uvetta. Questa preparazione, che solo in tempi recenti ha assunto lo *status* di dolce, era mangiata a colazione o a cena, inzuppata nel latte.

Pane e farina di frumento

La coltivazione del frumento, assolutamente insufficiente ai bisogni della provincia, era diffusa per lo più nel Feltrino e in misura minore nella Val Belluna. Nell'alto Bellunese, dove il cereale faticava a giungere a maturazione a causa della rigidità del clima, si coltivava una qualità detta *marzola* perché seminata in primavera⁷.

Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, in diverse aree del Bellunese il pane veniva ancora prodotto in casa, sebbene tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento, fossero stati aperti i primi forni anche nei paesi più piccoli. La produzione in questi panifici poteva avvenire con farina che gli stessi contadini coltivavano e facevano macinare nei mulini locali, oppure con farina importata dalla pianura veneta. Il pane acquistato dai contadini era per lo più ottenuto dall'impasto di *farinèla*, cui la presenza di crusca conferiva un certo colore grigio. Spesso il pane, soprattutto nel basso Bellunese, era barattato con le uova. A Cortina d'Ampezzo e a Sappada, negli anni Venti e Trenta del Novecento, la popolazione si rivolgeva ai fornai di professione per la produzione anche di pani speciali fatti con miscele di farina di frumento, segale e fava. Secondo l'interessante resoconto di Blandina Menardi, i pani delle diverse famiglie di Cortina d'Ampezzo e frazioni, preparati con miscugli di farine fornite dai contadini stessi, erano contraddistinti dal fornaio imprimendo sulla superficie delle pagnotte il segno di casa, lo stesso inciso sugli strumenti di lavoro per distinguerne la proprietà⁸.

La produzione domestica di pane permetteva di risparmiare farina di frumento; da qui la produzione di svariati tipi di pane con l'aggiunta di

⁶ La pianta di papavero aveva un'area di diffusione nel Bellunese ben delimitata: Ampezzo, San Vito di Cadore, Sappada, alto Agordino, Zoldo alto. La sua coltivazione si è protratta fino alla metà del secolo scorso. Si veda anche G. MENEGUS, «La coltivazione del papavero dell'Alto Bellunese», in D. PERCO (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese, Feltre, 1988*.

⁷ A. LAZZARINI, *Fonti per la storia dell'economia bellunese. I primi rapporti della Camera di commercio*, Belluno, 2004.

⁸ B. MENARDI, R. PAPACENA, G. RORATO, *Cortina a tavola. Ricerche storiche e testimonianze orali*, Pieve d'Alpago (Belluno), 1994.

altri ingredienti: pane con farina di granoturco (*pan de sorc*, *pan de sorgo*), pane con le patate – 5 o 6 chili di farina di frumento e 2 o 3 chili di patate –, pane con sorgo e patate, pane con la zucca, pane con farina di fave.

In buona parte dell'area dolomitica, ma anche in alcune zone dell'Alpago, come Tambre, fino alla seconda metà del Novecento circa, il pane era prevalentemente di segale (*pan negro*, *pan de ciasa* – Oltreichiusa, *pan de seàra* – Ampezzano): pane scuro, poco lievitato, largo e basso, con una crosta piuttosto grossa e dura, molto diverso dalle *ciòpe* del basso Bellunese, alte e morbide.

La quantità di farina di segale in rapporto a quella di frumento poteva variare in base alle disponibilità, ma di norma venivano mescolati 2/3 di farina di segale e 1/3 di frumento. Inoltre, là dove era diffusa la coltivazione della fava, in particolare a Cortina d'Ampezzo, a Sappada e nel Fodom, si aggiungeva al frumento e alla segale anche farina ricavata da questo legume. Il pane ottenuto risultava asciutto, pesante e molto sostanzioso. Nelle zone di alta montagna dell'alto Bellunese, inoltre, dove era comune la coltivazione dell'orzo, normalmente utilizzato per le minestre serali, piccole quantità di farina d'orzo erano anche impiegate nella panificazione.

Alcune differenze tra l'alto e il basso Bellunese sembrano riscontrabili anche nella frequenza con la quale il pane veniva preparato e consumato. Nell'area pedemontana, nei primi decenni del secolo scorso, tra la popolazione più povera o nei mesi di maggiore scarsità alimentare, in particolare tra la primavera e l'estate, il consumo di pane era limitatissimo e spesso riservato ai malati, alle puerpere o a ricorrenze particolari. La panificazione domestica avveniva ogni 8-10 giorni e non di rado poteva essere limitata a determinati periodi dell'anno ovvero fino a quando durava la disponibilità di farina. Nell'area alpina, dove il pane di segale si conservava più a lungo, la produzione avveniva circa due volte al mese e il suo consumo era riservato in particolare per la colazione e in estate, per i pasti durante i lavori nei campi e nei prati. A Livinallongo e Colle Santa Lucia, fino ancora ai primi decenni del Novecento, le *chizuòle* erano preparate due volte all'anno, in primavera e autunno. Il pane, dopo essere stato sfornato, veniva messo all'aria a essiccare, ponendo le pagnotte una sopra l'altra, *a madòna*; col passare dei mesi il pane induriva e prima di mangiarlo, si doveva bagnarlo nell'acqua per ammorbidirlo. La frequenza di produzione e di consumo di pane era determinata da diversi fattori, anche di carattere socioeconomico: ne mangiavano di più gli artigiani che, meno dei contadini, dipendevano dai prodotti della terra.

Fonti orali e scritte⁹ sembrano inoltre indicare come la possibilità di disporre di farine provenienti da coltivazioni locali, soprattutto di segale, e nel contempo la minore disponibilità di granoturco, abbia determinato

⁹ R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella provincia di Belluno*, Belluno, 1880.

un maggiore consumo di pane nelle aree dell'alto Bellunese rispetto al basso Bellunese¹⁰.

La panificazione domestica era ovunque compito delle donne. A partire dai primi decenni del Novecento, si trovava in commercio il lievito di birra (*levà* – Zoldo, Belluno e dintorni, *lievito* – Alpago inferiore, *ghèrm* – Cortina d'Ampezzo), ma ampiamente diffuso era l'uso della pasta madre (*pasta agra*, *levà* – Zoldo, Belluno e dintorni) che veniva scambiata a turno tra vicini la sera precedente alla panificazione. La pasta acida, tra un'infornata e l'altra, era conservata in ciotole o piatti di legno e riposta in un luogo freddo.

In Comelico, Sappada, Oltreichiusa, nell'Ampezzano e altre zone dell'alto Bellunese la cottura del pane avveniva nei forni interni alle abitazioni (*fornèl*, *fornèl da pan*) di cui erano provviste quasi tutte le case. Nella Val Belluna era generalmente diffuso, perlomeno nel Novecento, l'utilizzo collettivo e turnario di alcuni forni posti in case private o nei cortili. La famiglia a cui toccava l'uso del forno doveva portare le fascine di legna (*legne da pan*); se il forno era di proprietà di una sola famiglia, venivano lasciate una o più pagnotte a pagamento. Quando, a partire dagli anni Quaranta e Cinquanta del secolo scorso, i forni privati vennero pressoché dismessi, rimase ancora per alcuni decenni l'abitudine di portare a cucinare dal fornaio le focacce pasquali impastate e fatte lievitare in casa.

La preparazione del pane avveniva nella *stua* – nelle case che ne erano provviste –, dove di norma si trovava anche il forno; altrove avveniva in cucina. L'impasto veniva eseguito in appositi mastelli di forma rettangolare e con pareti basse (*mastèla del pan* o *la cassèla del levà* – Zoldo, *vanuia* – Alpago inferiore, Belluno e dintorni, *panaré* – Comelico superiore, *motrèla* – Agordino) da appoggiare a una panca, alle sedie o sul coperchio delle madie in cui si conservava anche la farina. Gli avanzi di pasta sulla spianatoia erano raschiati e raccolti in piccole schiacciate (*petòles* – San Vito di Cadore, *zelte* – Sappada) che, una volta cucinate, risultavano croccanti ed erano date da mangiare ai bambini; talvolta con gli avanzi di pasta venivano fatti dei cilindri lunghi e sottili che erano utilizzati per sigillare lo sportello del forno e a fine cottura risultavano simili a dei grissini.

Nelle zone pedemontane, le pagnotte erano conservate di norma in ceste o sporte di stoffa appese alle pareti o alle travi delle cucine o nelle dispense (*canbre*) e talvolta nelle madie dove era tenuta la farina. Per mantenerle morbide più a lungo, qualcuno le avvolgeva in canovacci appena inumiditi. Il tipo di pane prodotto in queste zone, ben lievitato e con mollica, non consentiva tempi lunghi di conservazione. Al contrario,

¹⁰ Si tratta in realtà di un'indicazione che andrebbe verificata, poiché la coltivazione della segale – come di altre piante – non risulta omogenea in tutta l'area che viene identificata con l'alto Bellunese.

nei distretti montani della provincia, il pane era sottoposto quasi a un processo di essiccazione, per cui dopo la cottura era lasciato asciugare per bene e poi tenuto in rastrelliere (*rastèl* – Comelico, Oltrechiusa, *aia dal pan* – Cortina d'Ampezzo, *nàutho* – Auronzo di Cadore) o armadi divisi in ripiani e posti nelle camere-dispensa.

La comparsa di fornai di professione e di rivendite di pane un po' ovunque, anche nei paesi più piccoli, comportò un notevole cambiamento delle abitudini. Così, in un medesimo paese o in una medesima famiglia, in base a fattori di organizzazione lavorativa e disponibilità economica, potevano convivere panificazione domestica e acquisto del pane in bottega, con tutto quanto ne conseguiva in termini di qualità del pane, conservazione, frequenza di consumo e così via.

Pani particolari, prodotti occasionalmente, erano i 'pani conditi' (*pan conthà*, *pan e frize*, *pan e sisse*), cucinati con l'aggiunta di grassi di cui si aveva una disponibilità limitata e in determinate occasioni, come nei giorni successivi alla macellazione del maiale, quando c'erano i ciccioli (*frithe* – Cadore, Comelico, *frize* – Cortina d'Ampezzo, *sisse* – Alpago).

A Cortina d'Ampezzo, le famiglie che avevano avuto un lutto offrivano ai vicini e a coloro che partecipavano alla veglia funebre *al pan del morto*, un pane speciale con farina di frumento e semi di cumino; similmente, in val di Zoldo, *al pan di mort* veniva dato a coloro che portavano la bara o le torce. Pani conditi o con l'aggiunta di poche uova e olio o burro erano regalati comunemente alle puerpere.

Con il pane raffermo, preferibilmente di farina di frumento, in alcune zone dell'alto Bellunese si preparavano i *canederli* (Comelico), *knödel* (Cortina d'Ampezzo), *balòte* (Zoldo alto, Agordino): cubetti di pane raffermo impastati con pezzettini di lardo – oggi anche con gli avanzi di vari insaccati –, aggiungendo talvolta un po' di cipolla; a Colle Santa Lucia e nell'Ampezzano anche con il fegato del maiale. Erano mangiati soprattutto in brodo.

Zuppe di pane erano diffuse un po' ovunque: *sópa all'ampezzana*, *sópa todesca*, *sópa all'italiana*, *bèlschasuppe* (Sappada) e altro non erano che fette di pane raffermo messe su un piatto, condite con ricotta o formaggio grattugiato e burro e, in mancanza di questo, anche con lo strutto, e bagnate con acqua calda. Particolarmente adatta allo svezzamento dei lattanti, ai malati e mangiata in genere a cena era la *panada*, *pan còt*, pane tagliato a pezzi e cucinato a lungo in acqua e latte e condito con burro e formaggio grattugiato. In Cadore centrale, nell'Oltrechiusa e nell'Ampezzano, un dolce comune erano le *thópe*, fette di pane raffermo passate nel latte e nell'uovo, fritte nel burro e mangiate cosparse di zucchero.

A base di farina di frumento abbrustolita e cucinata con acqua e latte e condita con burro fuso e ricotta o mangiata anche senza condimenti era una sorta di crema o 'minestra bianca': *sùgui* (Zoldo alto), *brófito* (Cadore centrale, Ampezzano), *duffa de forment* (Agordino centrale), *moëss* (Co-

melico superiore), *prèinzuppe* (Sappada). Destinata soprattutto al pasto serale, era mangiata portandola a tavola nella pentola di cottura, talvolta appoggiandola a un treppiedi che consentiva di modificare l'inclinazione del recipiente da dove ciascun commensale poteva attingere. Con farina di frumento bagnata con poca acqua e passata tra le mani o lavorata con un cucchiaino si preparava, inoltre, una specie di stracciatella che veniva cucinata in acqua bollente o in acqua e latte e poi mangiata condita: *papathuói* (Agordino, Zoldo alto), *papaciúói rostitis* (Livinallongo), *pestariéi*, *pestarèi* (Ampezzano, Cadore, Comelico, Sappada, Belluno e dintorni). Simili erano i *gnoc da cadin*, *gnoc da ciadin* (Agordino, Zoldo, Cortina d'Ampezzo), *gnocchi de farina*, ottenuti mescolando farina e acqua fino a ottenere una pasta abbastanza consistente da poter essere raccolta a cucchiainate e messa a cucinare nell'acqua bollente.

Consumata più frequentemente nei distretti montani dell'alto Bellunese, ma presente in tutta la provincia, la pasta fatta in casa era preparata con poche uova o con un semplice impasto di farina e acqua. Il formato più comune erano le tagliatelle (*lasagne*, *lasagnete[s]*), mangiate soprattutto nelle minestre di fagioli, di fave o abbinate all'orzo e al riso o cucinate in latte e acqua. La pastasciutta, preparata con tagliatelle leggermente più larghe e spesse di quelle da minestra, era mangiata nei giorni di festa, nei pranzi di nozze, condita con burro fuso e ricotta affumicata o formaggio stagionato. A Colle Santa Lucia, a Livinallongo e anche nell'Ampezzano le tagliatelle erano mangiate anche condite con zucchero, semi di papavero e burro fuso secondo la tradizione tirolese.

Differenze e continuità alimentari

Se la polenta e più in generale l'uso della farina di granoturco rappresentano un elemento di continuità nel sistema alimentare tradizionale del territorio bellunese, altri cibi, come il pane, offrono spunti di riflessione su alcune differenze riscontrabili nelle diverse zone che lo costituiscono. Differenze connesse alla produzione agricola, ma anche ad altri fattori quali il legame storico che unisce la conca Ampezzana e il Fodom al Tirolo e alla Pusteria, e anche il Comelico, i cui abitanti spesso vi emigravano in cerca di lavoro¹¹.

La coltivazione del granoturco fu introdotta nella provincia di Belluno nel XVII secolo, o forse ancora nel XVI, si presume da parte di Odorico Piloni. Ma la sua diffusione sembra si debba, a partire dal XVIII secolo, al nobile Benedetto Miari che

¹¹ L'influenza della cucina tirolese nell'alimentazione comelicense è testimoniata, ad esempio, dalla presenza di alcuni piatti quali il *gréstl*, carne e patate cucinate assieme, o il *gulasch*.

«come nuova Cerere, non havesse, primo de tutti, quello seminato, coltivato e raccolto, comunicandolo agli altri agricoltori»¹².

Dove la coltivazione del granoturco trovò condizioni climatiche favorevoli, come nella Val Belluna e nel Feltrino, o sufficienti per giungere a maturazione, come a Zoldo basso, soppiantò le altre colture cerealicole tradizionali quali la segale e l'orzo. Al contrario, dove questo cereale faticava a maturare sopravvisse, ancora fino alla metà del Novecento, una maggiore varietà di coltivazioni e consumo di cereali e legumi quali segale, orzo, fave¹³.

Pur trattandosi della coltura principale della provincia, la produzione di granoturco risultava abbondantemente insufficiente ai bisogni della popolazione; il ricorso all'importazione di notevoli quantità dalla campagna veneta era quindi un fattore usuale. I dati relativi alla produzione e al consumo di granoturco indicati dalla Camera di commercio di Belluno per l'anno 1860 e forniti dai commissari distrettuali, anche se imprecisi, sono eloquenti: su un consumo presunto di 295.600 *Metzen* di Vienna¹⁴ corrisponde un raccolto di 183.740 *Metzen* e quindi una mancanza di 111.860 *Metzen*¹⁵.

I prospetti statistici sulle coltivazioni della provincia bellunese fornite dalla Camera di commercio per il periodo a cavallo tra l'Ottocento e il Novecento evidenziano che nella Val Belluna e nel Feltrino, dove le colture del fagiolo e del granoturco erano più redditizie, minore era anche la coltivazione della patata, alimento che occupava comunque un posto importante nella dieta della popolazione¹⁶. Nelle aree dell'alto Bellunese, al contrario, il campo per eccellenza era il campo di patate¹⁷. A partire dal XIX secolo, la diffusione della patata comportò, nei distretti di alta montagna, una minore dipendenza dal granoturco. Le patate, consumate a cena, a colazione, durante gli spuntini di metà giornata, sostituirono in parte il pane e la polenta¹⁸.

¹² L. ALPAGO NOVELLO, *Sulla prima introduzione del granoturco e la prima comparsa della pellagra nel Veneto, nella Lombardia e specie nel Bellunese*, Udine, 1916.

¹³ A. CUCAGNA, *Osservazioni sul regresso dei generi di vita tipici della montagna veneta e friulana*, II, Como, 1964.

¹⁴ Il *Metzen* di Vienna corrisponde a hl 0,615.

¹⁵ A. LAZZARINI, *Fonti per la storia dell'economia bellunese*, cit.

¹⁶ *Ibidem*; R. VOLPE, *La provincia di Belluno. Notizie economico-statistiche*, Belluno, 1874; ISTAT, *Catasto agrario 1929. Compartimento del Veneto. Provincia di Belluno*, Roma, 1935.

¹⁷ Sulla patata come 'coltura di montagna' si veda anche E. MCC. NETTING, *In equilibrio sopra un'alpe*, Roma / San Michele all'Adige (Tn), 1996, pp. 220-233.

¹⁸ Dall'inizio del secolo scorso, grazie all'abbondante produzione, le patate divennero una merce di scambio con la pianura veneta e una fonte di reddito integrativo. Significative le informazioni raccolte a San Vito di Cadore dove, negli anni Trenta e Quaranta, una famiglia di cinque persone arrivava a consumare fino a 2 quintali e più di patate a testa, destinandone alla vendita 30-40 quintali (fonti orali). Si veda anche D. DIBONA, «La coltivazione della patata», in D. PERCO (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero*, cit.

Segale e orzo erano colture diffuse soprattutto a Zoldo alto, nell'alto Agordino, nell'Ampezzano, in Comelico, in Cadore. Inoltre, fino agli anni Trenta e Quaranta del Novecento, in alcune zone quali Sappada, Cortina d'Ampezzo, Comelico superiore, Zoldo alto, Colle Santa Lucia e Livinallongo¹⁹, si continuò a coltivare e consumare la fava con cui si preparavano minestre serali e dalla cui macinazione, come si è detto, si otteneva una farina impiegata nella preparazione della polenta, del pane, degli gnocchi. A Sappada con le fave abbrustolite e macinate si preparava anche una sorta di caffè.

Differenze microclimatiche determinarono spesso abitudini alimentari differenti anche all'interno di aree omogenee dal punto di vista ambientale e culturale, come nel caso del Comelico e della val di Zoldo, dove nelle zone di Zoldo alto e Comelico superiore si coltivava la fava e nelle zone poste più in basso, nel comune di Santo Stefano o di Forno di Zoldo, piccoli campi erano coltivati a granoturco.

I dati relativi alla diffusione della pellagra nella provincia di Belluno dalla metà dell'Ottocento ai primi anni del Novecento, oltre a essere terribili, disegnano una geografia della diffusione della malattia che vede le aree pedemontane di gran lunga più colpite di quelle di alta montagna²⁰. Un'alimentazione certo non più abbondante, quella delle zone alpine della provincia bellunese²¹, ma dunque più varia, quasi che il granoturco coltivato con successo abbia indotto una semplificazione della dieta. Ma sulla disponibilità e varietà alimentare nelle differenti aree del territorio bellunese e delle singole comunità locali o nuclei famigliari i condizionamenti ambientali e climatici non forniscono risposte del tutto esaurienti. Andrebbero valutati infatti anche altri fattori, ad esempio di tipo economico e relativi alla conduzione agricola, come la presenza della mezzadria in molte zone del basso Bellunese e la conduzione diretta nei distretti di Auronzo e Pieve di Cadore, Longaronese e Agordino, o ancora l'esistenza di beni collettivi quali prati, boschi e pascoli. Rimane inoltre da capire se e quanto per gli abitanti delle aree di alta montagna

¹⁹ E. CASON, *La coltivazione della fava nel Bellunese*, *ibidem*.

²⁰ G. MAGGIONI, *Storia della pellagra nel Bellunese*, in «Rivista bellunese», 10, 1976, pp. 305-313; L. ALPAGO NOVELLO, *Sulla prima introduzione del granoturco*, cit.; R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella provincia di Belluno*, cit.

²¹ La scarsità alimentare di cui si legge di continuo nelle relazioni della Camera di commercio o dei medici delle condotte locali, interessa in maniera omogenea la provincia bellunese fino alla metà del XX secolo, e anzi si mostra particolarmente grave nel distretto di Auronzo di Cadore comprendente anche il Comelico. A. AMANTIA, «Produzione agraria e condizioni di vita nel Bellunese fra Ottocento e Novecento», in A. LAZZARONI, F. VENDRAMINI (a cura di), *La montagna veneta in età contemporanea*, Roma, 1991, pp. 69-94, a proposito della situazione sociale ed economica nel Bellunese tra Ottocento e Novecento, afferma che le condizioni di vita delle masse contadine negli ultimi decenni del secolo, nelle aree a conduzione mezzadrile (val Belluna e Feltrino), erano migliori di quelle dei contadini di montagna dove difficoltà climatiche e frazionamento della terra «rendevano più ardue le possibilità di sussistenza».

la necessità di acquistare comunque quanto non era reso disponibile dall'autoproduzione, in particolare frumento e granoturco, possa aver indotto a una maggiore varietà – certo non quantità – alimentare, come suggerito anche da alcuni informatori.

Fonti orali

Aldina D.P., Villa di Villa di Mel, anni 71, inverno 2004; Anna Maria S., Molin di Goima di Zoldo alto, inverno 2004; Anna Maria M., La Valle Agordina, anni 54, inverno 2004; Antonia L., Puos d'Alpago, anni 90, primavera 2004; Antonio F., Tambre d'Alpago, anni 84, inverno 2004; Bernardina P.P., Sappada, anni 83, inverno 2004; Carolina C., Castion di Belluno, anni 93, primavera 2004; Pia C., anni 67, Arsìe, primavera 2004; Armida S., anni 66, Arsìe, primavera 2004; Giovanni Battista D.M., anni 58, Domegge di Cadore, primavera 1998; Anna D.D., anni 98, Domegge di Cadore, inverno 1998; Albertina D.M., anni 58, Lorenzago di Cadore, inverno 1998; Lorenzina C., anni 77, Lozzo di Cadore, primavera 1999; Evangelista e Clementina D.M.P., anni 79 e 75, Padola di Comelico superiore, inverno 2004; Luigi F., anni 80, Casamazzagno di Comelico superiore, primavera 2004; Maria G., anni 79, Cortina d'Ampezzo, inverno 2003; Sisto Z., anni 80, Cortina d'Ampezzo, inverno 2003; Elvira S., anni 84, Limana, primavera 2004; Emilia S., anni 76, Castion di Belluno, primavera 2004; Franco M., anni 58, Col De Rù di Lentiai, primavera 2004; Giuseppina B., anni 83, Col De Rù di Lentiai, primavera 2004; Gemma F., anni 81 Tambre d'Alpago, inverno 2004; Ginevra e Maria C., anni 78, Pecol di Zoldo alto, inverno 2004; Gino T., anni 83, Fornesighe di Forno di Zoldo, inverno 2004; Giuseppina, F., anni 82, Sappada, inverno 2004; Ines C., anni 88, Campo di Forno di Zoldo, inverno 2004; Bruna R. anni 77, Lasen di Feltre, primavera 2004; Luigi K., anni 63, Sappada, inverno 2004; Margherita Z., anni 83, Feltre, primavera 2004; Maria R., anni 82, Cirvoi di Belluno, primavera 2004; Ermenegildo D.V., anni 90, San Vito di Cadore, inverno 2004; Norma D. L., anni 83, San Vito di Cadore, inverno 2004; Bortola G., anni 85, San Vito di Cadore, inverno 2004; Anna P., anni 92, Alano di Piave, primavera 2004; Antonio S., anni 75, Alano di Piave, primavera 2004; Rosalba C.C., anni 62, San Pietro di Cadore, inverno 2004; Vanda C., anni 71, Voltago di Rivamonte Agordino, primavera 2004.

Bibliografia

- P. AGOSTINI (a cura di), *Saór da Fèste, en te i pais ladign de Col, Fodom e Anpezo*, Cornuda, 2001.
- L. ALPAGO NOVELLO, *Sulla prima introduzione del granoturco e la prima comparsa della pellagra nel Veneto, nella Lombardia e specie nel Bellunese*, Udine, 1916.
- G. CONTE, O. FADDA, *Quaderno di cucina Feltrina e Bellunese*, Feltre, 1991.
- A. CUCAGNA, *Osservazioni sul regresso dei generi di vita tipici della montagna veneta e friulana*, II, Como, 1964.
- E. DEON CARDIN, *Immagini e sapori emersi dal passato longaronese*, Belluno, 2003.
- L. DE TOMAS PINTER (a cura di), *Tradizion d'la kusina: rizete d'Costa e dal Comelico*, Feltre, 1988.
- A. DOLCETTA, *La cucina agordina*, Padova, 1988.
- G. FONTANA, *Addio vecchia Sappada*, Feltre, 1992.
- D. GASPARINI, *Polenta e formenton: il mais nelle campagne venete tra XVI e XX secolo*, Verona, 2002.

- A. LAZZARINI, *Fonti per la storia dell'economia bellunese. I primi rapporti della Camera di Commercio*, Belluno, 2004.
- A. LAZZARINI, F. VENDRAMINI, *La montagna veneta in età contemporanea*, Roma, 1991.
- E. MCC. NETTING, *In equilibrio sopra un'alpe*, Roma / San Michele all'Adige (Tn), 1996.
- B. MENARDI, R. PAPACENA, G. RORATO, *Cortina a tavola. Ricerche storiche e testimonianze orali*, Pieve d'Alpago, 1994.
- R. PADOVAN, *La cucina Ampezzana*, Padova, 1981.
- C. PAPA, *Antropologia e storia dell'alimentazione. Il pane*, Perugia, 1992.
- D. PERCO (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemie tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese*, Feltre, 1988.
- D. PERCO (a cura di), *La cultura popolare nel Bellunese*, Milano, 1995.
- G. ROSSI, *Civiltà agricola agordina. Appunti etnografico-linguistici*, Belluno, 1982.
- R. VOLPE, *La provincia di Belluno. Notizie economico-statistiche*, Belluno, 1874.
- R. VOLPE, *Terra e agricoltori nella provincia di Belluno*, Belluno, 1880.
- Catasto agrario 1929. Compartimento del Veneto. Provincia di Belluno*, Istituto nazionale di statistica, Roma, 1935.
- Cucina di ieri: ricette in Oltrechiusa raccolte ed ordinate dagli alunni della scuola media di San Vito di Cadore (BL)*, Belluno, 1981.
- I caratteri economici della Provincia di Belluno*, Camera di commercio, industria ed agricoltura di Belluno, Città di Castello, 1953.
- Òrjo, fàa, e lin, un'agricoltura di montagna*, Parco naturale delle Dolomiti d'Ampezzo e Centro culturale Regole d'Ampezzo, Cortina d'Ampezzo, 2000.

Le minoranze linguistiche delle Alpi italiane costituiscono delle entità piccole e – relativamente – omogenee sotto il profilo storico e culturale. Questa uniformità si riflette anche nella loro cucina tradizionale che, pur evidenziando influssi esterni e contaminazioni, è rimasta fino ai giorni nostri un elemento determinante del loro senso d'identità.

In rapida sintesi si presentano qui di seguito le particolarità delle varie 'cucine minoritarie' delle Alpi italiane, procedendo da occidente a oriente.

Occitani

Si chiama *gral* l'attrezzo usato dagli occitani per tagliare il pane secco. Il pane, del resto, era da sempre un alimento importante per gli appartenenti a questa minoranza. Veniva cotto, alcune volte all'anno, in un forno comunitario, per essere poi fatto a pezzi e riciclato in molte minestre – come per esempio nella *panada*, la minestra di pane.

Ma non bisogna dimenticare che le vallate occitane d'Italia sono vicine alla Francia, alla zona occitana – o provenzale che dir si voglia – della Francia, per cui anche in cucina si avverte l'influsso dei 'fratelli' transalpini. Per insaporire i piatti, al di là come al di qua delle Alpi, si fa abbondante uso di erbe aromatiche e alimentari, di luppolo, spinacio selvatico, ortica, parietaria, achillea, tarassaco, romice, silene, malva, salvia, timo e di tante altre ancora.

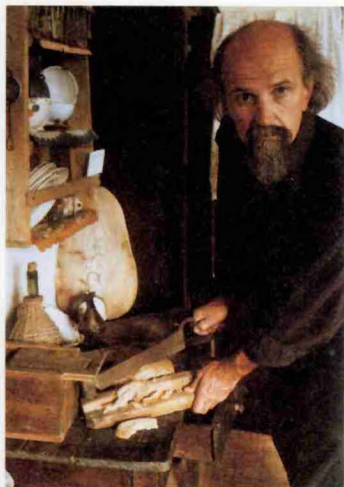
Di ascendenza francese è anche l'uso diffuso dell'aglio: presso gli occitani d'Italia lo si trova nell'*aioli* che accompagna patate e verdure, carni e pesce, nelle minestre – di riso, castagne e patate – e nei sughi da servire con l'onnipresente polenta.

In tutte le case, oltre al famoso formaggio Castelmagno, si trovava una volta il *brus*, un latticino ottenuto dagli scarti della lavorazione del formaggio, fatti stagionare e macerare in un recipiente di terracotta: un prodotto povero, diventato oggi una prelibatezza.

Francoprovenzali

A Rhêmes-Saint-Georges, in una laterale meridionale della Val d'Aosta, la cottura del pane nero nel forno comunitario è tuttora occasione





1. Occitani - Fredo Vala con il *gral*, strumento per spezzare il pane secco. Museo Etnografico Ostana, Alta Valle Po.

2. Provenzali - Preparazione della «polenta grassa» durante *Lo Net di Tradichion* a Nus.

d'incontro, condivisione e aiuto reciproco. Al pane nero è dedicata una delle tante feste popolari estive, durante le quali si possono gustare anche le specialità culinarie della *Vallée*: il raro prosciutto crudo *Jambon de Bosses*, il *Lard d'Arnad*, la mocetta, fatta di carne di manzo essiccata – nel passato si usava quella di camoscio –, le mammelle di mucca insaccate chiamate *teteun*, lo spezzatino (*carbonada*) e i sanguinacci (*boudin*) che si servono cotti al forno su un letto di mele. E non bisogna dimenticare la polenta grassa, una polenta di farina gialla, condita con formaggi tagliati a dadini, la fonduta, una crema calda di formaggio, e la zuppa alla valpellenese che viene preparata con ingredienti caratteristici del territorio valdostano: cavolo verza, formaggio Fontina e pane nero.

Tutte queste pietanze valdostane, robuste e saporite, vengono annaffiate da altrettanto robusti vini rossi di vitigni autoctoni come il *Fumin*, il *Petit Rouge*, il *Prëmetta*. Ma nella *Vallée* nascono anche delicati vini bianchi come il *Blanc de Morgex et de La Salle*, che è un vero vino montanaro: i vitigni, infatti, raggiungono, in compagnia di abeti e larici, i 1200-1250 metri: sono i vigneti più alti d'Europa.

Walser

Alla festa di San Giovanni, le donne walser di Gressoney-Saint-Jean indossano ancora i loro bellissimi, preziosi costumi. Nel passato, in occasione delle feste, si preparava la *Uberlekke*, in cui si mescolavano carni di vitello, manzo, montone, maiale, pecora e marmotta a cotechini, testina, cotenne, sanguinacci e varie verdure. Per il resto, però, le pietanze tradizionali dei walser, popolazione germanofona che vive attorno al Monte Rosa, erano preparate con ingredienti poveri: la minestra (*Bronässe*) con pane raffermo, la zuppa (*Fessilsüppu*) con fagioli e riso, la *Chrunässe* con erbe primaverili che depuravano l'organismo dopo il lungo periodo in-

vernale. *Gruascht Trüffli* si servono nella valle del Lys, *Prata Häpfli* in val Formazza: sono sempre patate fritte, espresse in due varianti della lingua dei walser: le origini – germaniche – non si tradiscono, né nella lingua né nei cibi. E che la si chiami *Bist Chöche* oppure *Bieschturtò*, designa in ogni caso una torta di colostro che oggi, purtroppo, non si prepara più.

Le vallate dei walser sono ricche di alti pascoli, per cui è logico che i loro prodotti tipici siano prevalentemente dei formaggi. E il *Bettelmatt*, proveniente dall'alta val Formazza, al confine con la Svizzera, è considerato dagli esperti gastronomici uno dei migliori prodotti caseari delle Alpi italiane.

Sudtirolesi

Vita sudtirolese genuina, lontana dalle lustrate immagini ad uso turistico, la si trova ogni anno ai primi di settembre alla grande fiera di Sarentino. Ci si incontra per commerciare cavalli, maiali, pecore, capre e galline, per poi gustare nelle trattorie i piatti tipici.

Di canederli, nel Sudtirolo, si conoscono oltre tre dozzine di varianti: salati allo speck e agli spinaci, alle erbe e alle rape rosse, oppure dolci e ripieni di albicocche, di mele o di prugne. Questi *Knödel* – che sono, come la popolazione, di derivazione bavarese – si servono in brodo o come contorno di arrosti, brasati e spezzatini, di ricchi 'piatti contadini' e di corata di vitello. Come minestre si prediligono la zuppa di trippe



3. Walser - Donne nel caratteristico costume di Gressoney.

4. Sudtirolesi - Covoni di segala.

(*Saure Suppe*), la minestra di orzo (*Gerstsuppe*), la semplice minestra di pane (*Vinschger Brotsuppe*).

Famoso è anche il pane sudtirolese: la farina più usata era ed è quella di segale che veniva aromatizzata con cumino, anice e finocchio, con semi di lino e trigonella. La farina bianca, invece, era usata solo per i pani dolci che si preparavano per singole festività come Pasqua, Ognissanti e Natale.

Un prodotto sudtirolese, diventato quasi un 'ambasciatore' della tipicità del paese, è lo speck: un 'crudo' aromatizzato, affumicato e stagionato per alcune settimane.

Ladini

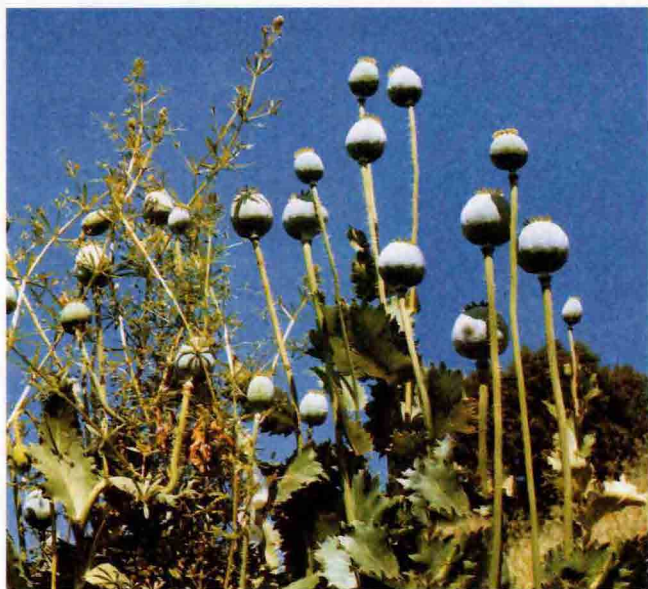
In molti orti delle vallate ladine dolomitiche si trovano ancora piante di papavero. Seminate in primavera, per consuetudine il Venerdì santo, venivano e vengono raccolte in estate e fatte essiccare per alcuni mesi. Dalle loro capsule si estraggono i semi che, pestati in appositi mortai, sono utilizzati nella preparazione di alcune pietanze tipiche, come ad esempio i *casunzièi* di Cortina. Uno dei piatti forti della cucina ladina sono infatti ravioli in diverse varianti: da questi *casunzièi* ai *ciaroncié* di Moena farciti di spinaci e ai *cajoncié da clòzegn* con fichi o pere secchi. I ladini, emigrando come decoratori e musicanti, riportavano a casa anche tradizioni gastronomiche. Così troviamo nella loro cucina i *bales da ardel* e i *bales da fià* che sono nient'altro che versioni ladine dei canederli allo speck e dei canederli di fegato sudtirolesi, mentre la *peta de formenton* è conosciuta nelle vicine vallate di lingua tedesca come *Schwarzplententorte*, torta di grano saraceno: contaminazioni culturali e gastronomiche vanno di pari passo.

Prodotti tipici in una regione alpina come quella delle vallate ladine sono naturalmente i formaggi. Molto saporiti sono in val di Fassa il Nostrano San Nicolò e il Puzzone di Moena – l'antico *spretz tzaori*, da gustare con un piatto di polenta.

Mòcheni

Durante il carnevale nella valle del Fèrsina, quattro personaggi girano di casa in casa e di maso in maso. Elemosinando delle uova per le messe dei morti, raccontano di essere venuti dalle viscere della terra, promettono fortuna e fecondità e assicurano che i campi daranno ricchi raccolti di cavoli e rape, di patate e segale.

Cavoli, rape, patate e segale, e poi carne di maiali e di pecore allevati attorno alla casa, salami fatti in casa, latte, burro e formaggio prodotti in



ogni famiglia: era quanto bastava per nutrirsi e per affrontare, nei masi isolati e lontani dai mercati, i lunghi inverni.

Ora l'economia dei 'mocheni' – come, per etimologie mai chiarite, sono chiamati gli abitanti della valle – punta su una forma di agricoltura innovativa: quella della coltivazione dei piccoli frutti. Molti campi in valle sono stati 'invasi' dalle piantagioni di fragole e mirtilli neri, di lamponi, more, ribes e uva spina.

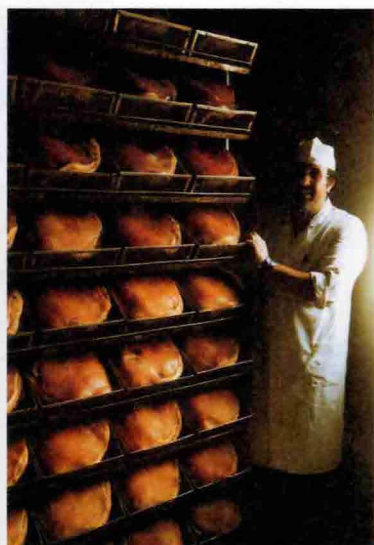
Ma nelle feste in valle, i *Bersntolar* si ricordano ancora dei piatti tradizionali del passato. Preparano *Knödel* e *Kraut*, come nelle zone tedesfone più a nord, *Krapfen* che non somigliano neppure lontanamente ai *Krapfen* dolci, la frugale *Mosa* fatta di acqua con farina gialla, bianca o nera, secondo il proprio gusto. E nelle sagre non mancano mai gli *Straboi*, tipici dolci fritti in olio fumante, che derivano dagli *Strauben* ben noti nei paesi di lingua tedesca.

Cimbri

Tre isole linguistiche – tre formaggi. Nel placido mondo degli ampi pascoli, come li troviamo nelle zone cimbre sia del Trentino che del Veneto, un ruolo da protagonista spetta ovviamente ai formaggi: al Vezzena attorno a Luserna, al Monte Veronese nei monti Lessini, all'Asiago sull'altopiano omonimo. Proprio l'Asiago viene attualmente proposto per insaporire raffinate pietanze che i cimbri nel passato potevano forse sognare per le grandi feste. A quei tempi il *Khes*, come chiamano il formaggio, doveva servire da merce di scambio per procurarsi farina bianca

5. Ladini - Papaveri in Val Marebbe.

6. Mocheni - Le patate della Valle del Fersina.



7. Cimbri - A Malga Larici, Altipiano dei Sette comuni, caciottes messe ad asciugare all'aperto.

8. Carinziani - Lavorazione del prosciutto nello stabilimento Wolf a Sauris di Sotto.

e gialla. E ci voleva tanta farina gialla per poter preparare le tante polente che venivano consumate, le *Pult*, come dicono i cimbri, che si servivano in ogni stagione, con formaggio e cerfoglio di prato in primavera, con formaggio e verza in estate, con formaggio e fagioli in autunno, con formaggio e crauti d'inverno. Con il *Kavritz*, un sugo bianco di lucanica, si accompagnava invece la *Patatan Pult*, la polenta di patate. Sempre patate erano gli ingredienti base per il *Peterlang*, una densa minestra preparata con l'aggiunta di fagioli e di lardo, mentre una focaccia di patate (*Patatan Korschentz*) cosparsa di zucchero era considerata un dolce prelibato.

Un ruolo importante non tanto nella cucina, bensì nella medicina popolare dei cimbri spetta anche al miele, che è imbevuto di tutti i profumi dei pascoli e dei boschi che si estendono sui monti e altopiani cimbri.

Carinziani

Sotto la denominazione «carinziani» si usano comprendere gli abitanti di tre isole linguistiche germanofone del Nordest: Sauris, Timau e Sappada.

A Sappada, dove si produce un gustosissimo prosciutto essiccato all'aria, si servono tuttora la minestra d'orzo (*Gerstsuppe*) e la minestra di farina soffritta (*Prensuppe*), i canederli (*Kneidl*), i sanguinacci (*Pluitbirste*) e come contorno i *Khràut*. Anche i nomi dei piatti rivelano dunque l'origine tirolese o carinziana di queste popolazioni che mai nella loro storia secolare hanno abbandonato i legami con la terra d'origine.

Molto usata nella preparazione di pietanze tradizionali di queste comunità è anche la ricotta, chiamata *Schottn* o *Schöte* in val Canale, a



Sappada e a Sauris, ma anche in Austria. Con questa ricotta si insaporiscono il lardo tritato (*Sasàka*) e i ravioloni con pere secche (*Klotznnudl*) a Malborghetto, il *Mues* e la *Schötedunkhatle* a Sauris.

Interessanti poi due usanze legate al cibo. A Sauris, la notte dell'Epifania, la pianta di fava veniva cosparsa con acqua benedetta, a sottolineare l'importanza che questa leguminosa – coltivata in un villaggio alpino situato a ben 1400 metri – rivestiva nell'alimentazione. A Timau invece, la *Shultar*, una spalla di maiale bollita e aromatizzata, viene tuttora portata a benedire alla messa prima della domenica di Pasqua – per poi essere consumata in un conviviale pranzo in famiglia.

Friulani

Friuli e polenta sono un binomio quasi inscindibile. Altri piatti tradizionali della cucina friulana sono *brovada e musèt*, rape acide e co-techino, e il caratteristico *frico* che, fritto nell'olio bollente, viene servito con patate, mele o cipolle.

Ma la storia culinaria di questa terra – parliamo del Friuli montano, della Carnia – è ben più ricca e profonda. Prendiamo per esempio i *cjalsons* o *cjarsons*: il ripieno di questi agnolotti è fatto di patate, ricotta ed erbe spontanee, di cipolle e bietole, di ortica. Le casalinghe possono veramente sbizzarrirsi nella preparazione del ripieno, mescolando gli ingredienti secondo la loro fantasia – ma alcuni componenti non devono mancare mai: la cannella, l'uva sultanina, i chiodi di garofano e il cacao. Queste spezie, che conferiscono ai *cjalsons* il loro caratteristico sapore tra il salato e il dolce, sono decisamente insolite per una zona di montagna

9. Friulani - Patate alla *Fieta tas corts* a Ravascletto.

10. Sloveni - Costumi femminili.

come la Carnia friulana. Ma una spiegazione c'è: sono state portate qui dai *cramàrs*, i commercianti ambulanti originari di queste terre, che per secoli facevano – a piedi, naturalmente – la spola tra Venezia, grande emporio di tutte le meraviglie dell'Oriente, e i paesi dell'Europa dell'Est, con la gerla piena di droghe – e di tessuti – orientali. E nelle soste in famiglia durante il lunghissimo viaggio lasciavano qua e là qualche pizzico di questi preziosi aromi, che oggi rendono caratteristica la cucina del territorio.

Sloveni

Bellissimi costumi si possono vedere alle 'nozze carsiche' che si festeggiano ogni due anni a Monrupino, sul Carso, dove vive la minoranza slovena d'Italia. È festa folcloristica e vero matrimonio insieme. Prosciutti essiccati all'aria asciutta della bora, stinchi di maiale e *strukoli* – una specie di strudel – vengono serviti, durante queste 'nozze', nelle *osmize*, le trattorie del Carso.

Le regine della cucina slovena – di quella degli sloveni d'Italia – sono tuttavia le zuppe, sempre dense e saporite, a base di patate e fagioli, soprattutto la famosa *jota*, preparata con l'aggiunta di crauti. Ma non meno gustose sono la *sirkova kasa* con granoturco, la *briza* con zucca o la *selinka* con sedano. Per ovviare alla mancanza di carne nell'alimentazione quotidiana, si preparava il *kraski golaz*, un gulasch a base di fagioli o di cavolo verza.

Può sembrare singolare il fatto che la cucina degli sloveni d'Italia comprenda poi anche piatti a base di pesce. Ma non bisogna dimenticare che molti di loro, quando i villaggi sloveni del Carso arrivavano fino al mare, erano pescatori, per cui portavano a casa le materie prime per la zuppa di pesce, i calamari ripieni o le sarde *in saor*.

Tra i prodotti tipici troviamo un vino di carattere come il Terrano, rosso e un po' selvaggio che, ai tempi della dominazione asburgica, veniva venduto in farmacia come sicuro rimedio contro l'anemia. Oggi lo si consuma tradizionalmente al pranzo di Pasqua, abbinato alla spalla di maiale cotta o arrostita nel pane.

Bilinguismo sensoriale

di Gabriele
DI LUCA

*Qual può essere la cena materiale e corporale, tale
conseguentemente succede la verbale e spirituale*

Giordano Bruno

Talvolta, parlando di qualcosa, occorre liberarsi dall'incantamento che le parole, certe parole, esercitano sul nostro modo di pensare. La parola «influenza», ad esempio, che risale etimologicamente all'azione contaminante esercitata da un fluido in un contesto particolare – e che può alludere dunque all'effetto destabilizzante di una malattia –, lascia erroneamente presupporre che ogni fenomeno possa per così dire essere reso parzialmente o totalmente immune dal complesso di relazioni entro le quali può trovarsi ad agire. Secondo questa modalità di pensiero, anche l'identità di una cultura dipenderebbe dalla possibilità di reperire in essa elementi assolutamente originari, ontologicamente precedenti cioè ogni relazione d'influenza, e afferrabili così in una dimensione scevra da contagiose commistioni. In questo quadro è evidente però che il tema dell'identità viene affrontato facendo esclusivo perno sulla nozione di 'produzione', lasciando in ombra tutti quegli aspetti di 'scambio' senza i quali ogni 'prodotto' risulterebbe però alla fine ben poco concepibile. Un esame più attento delle componenti che permettono alla stessa identità di una cultura o di una tradizione di affermarsi 'per quello che è', dimostra invece che senza una fuoriuscita dai suoi apparenti confini, anche la più specifica delle specificità – quello che con termine assai problematico viene definito e reclamizzato come 'tipico' – non può essere neppure avvistata. Mi piacerebbe applicare questa griglia teorica, indagando brevemente la relazione d'influenza tra la cultura gastronomica italiana e quella del Tirolo meridionale, cercando proprio di mostrare come il modello di una determinazione meccanica, ipoteticamente operante tra un elemento 'determinante' e un elemento 'determinato', debba essere piuttosto riformulato come un processo di dislocazione e deappropriazione, fino a fare affiorare, sul *terrain vague* della loro reciproca traduzione, qualcosa d'ibridamente inedito.



Lingua legibus artibus et ... nutrimentis

Nel libro *Bel paese brutta gente*¹, Claus Gatterer ha dedicato un capitolo di sapore proustiano («Cose che non tornano più») alle abitudini che la popolazione sudtirolese ancora coltivava a ridosso dell'annessione,

¹ C. GATTERER, *Bel paese brutta gente*, Bolzano, 1989, pp. 70-80 (ed. orig. C. GATTERER, *Schöne Welt, böse Leut*, Wien, 1982).

testimoniando quindi la penetrazione di costumi alimentari definiti come 'esotici'. Eccone un brano significativo:

«La domenica si mangiavano *Knödel* e il lunedì polenta, martedì *Knödel* e il mercoledì polenta, giovedì *Knödel* e venerdì polenta; il sabato si interrompeva la serie con qualcosa di speciale, con gli *Schlutzkrapfen*, specie di ravioloni al burro fuso e salvia, o gnocchi di patate, mosa, gnocchetti fritti o altri piatti semplici di pasta lievitata, frita o cotta al forno, e la domenica ancora *Knödel*»².

La ritmica quasi minimalista di una dieta allora comune agli strati più ampi delle popolazioni dolomitiche, ci suggerisce la compattezza di un sistema quasi autarchico, incline all'atavismo, e per questo particolarmente adatto a saggiare la tenuta di un'identità adesso sottoposta a una forte oscillazione. In un certo senso si potrebbe allora verificare se, desumendo l'impostazione che trionfalisticamente fu iscritta, e ancora oggi campeggia, sotto il fastigio del Monumento alla Vittoria di Bolzano, tra i «doni» portati agli «altri» («*ceteros*») ce ne fossero alcuni di carattere gastronomico, capaci di perfezionare quella 'missione civilizzatrice' che il neonato regime si illudeva di rappresentare. Scrive ancora Gatterer:

«Dagli anni Trenta in poi nella cucina dei contadini comparirono i maccheroni, gli spaghetti, il sugo di pomodoro, il parmigiano, il risotto e gli estrosi minestrini. Negli orti si cominciò a coltivare ortaggi che fino ad allora erano sconosciuti... Il cedimento sul fronte dell'alimentazione buttò all'aria tutte le nostre tradizioni ed abitudini; mangiavamo pastasciutta o risotto al posto della polenta o della *mosa*, i minestrini soppiantarono la minestra d'orzo»³.

Ovviamente – e lo diciamo con un certo sollievo – il sigillo nazionalista che si prefiggeva l'assimilazione nel campo della «lingua» e delle «leggi», non si applicò qui seguendo direttive di esplicito conculcamento, ma si produsse semmai osmoticamente, mediante un'influenza che coinvolgeva la trasformazione di un'intera forma di vita. Gli indici che la segnalano porterebbero ovviamente ad allargare lo sguardo fino a comprendere l'invenzione di nuove tecniche di conservazione, il perfezionarsi e velocizzarsi dei mezzi di trasporto, l'intensificarsi dei viaggi, i processi migratori, le guerre – il rancio del soldato ha certamente contribuito a una perentoria unificazione dell'immaginario gastronomico nazionale –, il turismo di massa, la rinnovata attenzione per il cibo e l'alimentazione dal punto di vista medico e nutrizionale. Senza trascurare inoltre la crescita esponenziale di pubblicazioni specifiche, sempre coronate da un grande successo di pubblico. Effettivamente, per rendere conto di una simile trasformazione, non si possono rintracciare in questo contesto documenti in qualche modo impositivi – un decreto che introduce il consumo di un dato alimento al

² *Ibidem*, p. 71.

³ *Ibidem*, p. 75.

posto di un altro –, ma si deve piuttosto ricorrere a quella suadente forma di comunicazione che si trova per esempio nei ricettari e nelle riviste di cucina destinate alle donne di casa. Per mezzo di queste pubblicazioni – che a loro volta codificavano e diffondevano a mezzo stampa un'elementare, ma non meno efficace, trasmissione di saperi acquisibili per diretta imitazione o per passaparola – è possibile scorgere in filigrana quei tratti dell'identità gastronomica nazionale che, resistendo agli scarti d'innumerabili passaggi, e attraversando modelli sociali altrimenti non permeabili, ne certificano la tradizione e quindi ne favoriscono la trasmissione.

Bilinguismo sensoriale e identità plurale

Per spiegare adesso in che modo la colonizzazione politica e amministrativa del Sudtirolo – ovvero dell'Alto Adige – abbia prodotto anche un significativo mutamento della dieta locale, vorrei servirmi di un parallelismo linguistico. Se paragoniamo il funzionamento di un sistema gastronomico a una lingua, possiamo considerare il repertorio di ingredienti utilizzabili in una determinata economia alimentare quali componenti minimi di una catena linguistica. Ovviamente, questi elementi si comporranno successivamente in sintagmi, vale a dire 'piatti', secondo un certo ordine ricorsivo. Al piano strettamente segmentale – che in una lingua è rappresentato dalla disposizione delle parole in un discorso, e in gastronomia da quello che si mangia, includendo le tecniche della sua preparazione – dobbiamo poi sovrapporre un piano soprasegmentale – o prosodico –, rappresentato nella lingua dagli accenti e dalla modulazione espressiva, e in cucina essenzialmente dalla personalizzazione di una ricetta, o di un gruppo di ricette, mediante una ridistribuzione degli ingredienti tradizionali, l'apporto di elementi presi da altre cucine e l'enfasi con la quale il costume alimentare di una società muta nel tempo. In questo senso, l'afflusso di prodotti alimentari innovativi, che accompagna il cospicuo movimento migratorio dall'Italia successivo all'annessione territoriale, non si limita soltanto a riversare sui mercati locali prodotti in un certo senso mai visti, o a suggerire tecniche di preparazione mai sperimentate. Esso introduce anche una modifica strutturale dell'atteggiamento con il quale gli abitanti del Sudtirolo prendono adesso a guardare ai fenomeni legati al cibo, alla convivialità, al benessere, attivando quel processo di contrattazione dell'identità che la funzione di scambio apre a esiti innovativi. Volendo esprimerci con una formula potremmo dire che, mentre le difficoltà e gli ostacoli legati all'ordine politico-amministrativo scavavano solchi sufficientemente profondi, finendo col disegnare un modello di società sostanzialmente diviso – e in questo senso le difficoltà incontrate nella costruzione di un bilinguismo effettivo ne sono la balzubiente conferma –, in quella stessa società andava parallelamente prendendo forma una sorta di 'bilingui-

smo sensoriale' perfettamente operante, pragmaticamente indifferente al richiamo di parole d'ordine che postulano barriere e confini invalicabili, e contrassegnato dall'esposizione di tratti prosodici del tutto peculiari.

Fenomenologia della pastasciutta

Potremmo esemplificare il rapporto d'influenza tra la cucina italiana e quella locale evocando qui un piatto in un certo senso inevitabile: gli spaghetti al pomodoro. Il valore emblematico che questo piatto riveste nella costruzione dell'identità gastronomica italiana potrebbe ovviamente essere indagato non soltanto in riferimento alla sua indiscutibile capacità di penetrazione entro i confini di tutto lo stato italiano, ma molto più significativamente riguardo a quell'effetto di ritorno che prevede il contributo di un punto di vista esterno in grado di fissarne l'immagine. Il punto di vista esterno isola così i tratti pertinenti del materiale offerto alla sua fruizione e lo integra nella propria economia percettiva identificandolo inizialmente come qualcosa di 'esotico'. Eppure, ed è qui che diventa decisivo riferirsi agli elementi prosodici ai quali accennavo, talvolta può anche succedere che la selezione di alcuni tratti pertinenti non sia più percepita come 'esotica', ma divenga parte integrante del 'proprio' modo di percepire e in questo caso gustare. Ciò si manifesta in modo ancora più evidente in una cucina di confine. Si convochino ad esempio allo stesso tavolo un italiano, un sudtirolese e un tedesco germanico. Se al cospetto di un piatto manifestamente 'scotto' è probabile che il tedesco non ci faccia eccessivo caso, l'italiano e il sudtirolese si scambieranno un'occhiata di complice disgusto. Oltre l'effetto di superficie, al quale una simile notazione potrebbe in fin dei conti ridursi, vale qui osservare come l'estensione del mercato e delle possibilità d'imitare un modello di riferimento culturale definito ancora come 'estraneo', stabilisca nel comune modo di mangiare degli alimenti comuni la deriva dell'*Heimlichkeit* – di ciò che è ritenuto 'proprio' in senso 'esclusivo' –, muovendosi in una direzione che da tempo sa sfruttare in modo positivo le ambiguità di un 'contesto etnico' virtuosamente indecidibile. È infatti sulla base di questa indecidibilità che viene giocato oggi gran parte del successo della proposta gastronomica sudtirolese, a un livello ancora una volta 'eccedente' le tediose polemiche su una eventuale *Dachmarke*, cioè sull'unico nome da apporre alla stregua di un marchio d'origine per vendere i prodotti di questa terra. Mentre infatti il turista tedesco – per il quale, mediamente, il Sudtirolo è già Italia – auspica la presenza di piatti 'italiani' a completamento di quel passaggio al Sud di cui le Alpi sono segno e promessa, il turista italiano, soprattutto quello che ha ormai compreso come la specificità della 'propria' cucina risieda nella capacità di declinarsi in molteplici variazioni regionali, cerca una piacevole deviazione dalle proprie abitudini domestiche.

Vorrei tirare le somme di questo discorso. Lo farò convocando ancora il libro di Gatterer dal quale sono in un certo senso partito.

«Le prime parole che finanzieri e carabinieri impararono non furono *Grüß Gott* o *Helf Gott*, bensì *Speck* e *Wurst* ... C'era qualcuno tra i nuovi impiegati degli uffici pubblici che spingeva il suo amore per i vietati colori della nostra bandiera incarnati nello *Speck* dalle fasce bianche e rosse, al punto che prima di dedicarsi alla pratica del postulante, annusava con competenza, sopra lo zaino chiuso, lo strumento della corruzione, e soltanto dopo che l'untuoso pacchetto avvolto in carta di giornale, valutato anche secondo il peso, veniva accuratamente riposto su uno scaffale dell'ufficio, da un altro veniva tolta la pratica da esaminare»⁴.

Questo testo è straordinario perché innanzitutto ci aiuta a comprendere come, nel caso della gastronomia, l'affermazione della 'propria identità' avvenga, possa avvenire soltanto mediante il riconoscimento dell'altro quale destinatario di un 'dono' (*munus*), magari travestito un po' lusinghiera da mancia, come nel caso citato da Gatterer, e sia dunque alla fine comprensibile a partire da una radicale messa in comune di ciò che è 'proprio', 'depropriazione'. Allo stesso tempo, l'accettazione del 'dono' spezza la rigidità di una consegna che altrove, in un altro contesto, imporrebbe forse maggiore distacco, non consentendo che nessuna forma di avvicinamento reciproco avvenga in uno spazio non delimitato da sorvegliatissimi confini. Eppure, questo spazio prende ugualmente forma, si distende, e alla fine s'impone. Nel momento in cui due componenti etniche si stavano fronteggiando, al di sotto di uno scontro che in ottant'anni ha saputo produrre sofisticate tecniche di non comunicazione o di comunicazione apparente, un parallelo processo di scambio ha permesso che la cucina italiana, proprio in questo secolo assunta a uno *status* di coscienza unificazione nazionale, offrisse e incontrasse la disposizione a declinarsi in una sua variante peculiare. Allo stesso modo, la cucina locale, largamente caratterizzata da un modello di sussistenza quasi autarchico, si è arricchita di un maggior spettro di risorse, ritrovando alla fine nella cornice di quell'unità un indubbio presupposto di crescita culturale ed economica. Tale reciproca disposizione ha così favorito l'evoluzione di una 'identità plurale' che se, al livello della comunicazione materiale, ha sopravanzato il piano regolativo delle 'etnie accostate' tanto caro ai difensori del modello politico dominante, ne rappresenta anche una radicale contestazione.

⁴ *Ibidem*, pp. 74-75.

Mitertokh, proat in sochk ... essen unt lebn in der Zahre¹

Il sistema alimentare tra quotidianità e festività

di Domenico
ISABELLA



Le abitudini alimentari saurane sono state fortemente influenzate dall'ambiente. Il clima, l'altitudine e la morfologia del territorio hanno condizionato l'agricoltura che, assieme all'allevamento del bestiame, ha fornito, per lungo tempo, le materie prime per l'alimentazione della comunità. Il ciclo di maturazione dei prodotti agricoli dipende, com'è noto, dall'altitudine e dal clima. Nel caso di Sauris questi due fattori hanno limitato sensibilmente il tipo di cereali, di legumi, di ortaggi e di alberi da frutta coltivabili; infatti, è possibile coltivare con profitto solo piante resistenti al freddo e con un ciclo di maturazione assai breve. Inoltre, la conformazione del terreno non favorisce il dissodamento di vaste estensioni coltivabili, per cui le aree agricole sono sempre state modeste. La quantità di prodotti, tuttavia, risultava sufficiente a soddisfare buona parte delle esigenze; infatti, fino agli inizi del secolo scorso, le importazioni di cereali e legumi 'maggiori' erano molto limitate². Per contro, le condizioni climatiche, favorendo la crescita dei prati, garantivano una notevole produzione di foraggio; di conseguenza, più che l'agricoltura, il motore principale dell'economia saurana è stato l'allevamento del bestiame con le conseguenti attività legate alla produzione di latticini, carne e lana. Le consuetudini alimentari della comunità saurana, per quanto riguarda la quantità, la varietà e la qualità dei cibi, erano subordinate alle attività produttive e alle materie prime.

Le materie prime

La massaia saurana, al momento della preparazione del pasto, disponeva solo di alcune materie prime locali; le altre erano d'importazione. Di solito utilizzava i prodotti del luogo meno pregiati: gli altri,

¹ «Suona mezzogiorno, pane in tasca ... mangiare e vivere a Sauris».

² La distinzione tra cereali e legumi 'maggiori' e cereali e legumi 'minori' va intesa nei seguenti termini: i primi sono quei prodotti che, essendo più diffusi e conosciuti nella zona presa in esame, fanno parte della cultura alimentare contemporanea locale – come si vedrà, l'aggettivo «maggiore» qualifica quei cereali (frumento e mais) e quei legumi (fagiolo) la cui coltivazione non era obiettivamente possibile nell'area considerata ma che, per contro, costituivano una base alimentare per le popolazioni circostanti insediate su territori molto vasti; i secondi sono invece quei cereali (orzo, segale, avena e così via) e legumi (fava, pisello,

quelli esclusi dal menù, erano destinati alla vendita o meglio, al baratto con quelle materie prime indispensabili che dovevano essere importate da altre zone.

Gli ingredienti base dell'alimentazione saurana erano, dunque, i cereali e i legumi 'minori', le verdure dell'orto e le erbe selvatiche, i prodotti della lavorazione del latte, la carne degli animali domestici e quella della selvaggina.

Un quadro delle materie prime prodotte a Sauris è offerto dalla tabella inviata al prefetto del Dipartimento di Passariano³ in risposta alla circolare del 14 settembre 1807⁴; un elenco dei generi alimentari che, ancora nel 1918, la comunità saurana doveva importare, invece, lo si deve a Fulgenzio Schneider⁵. Un altro notevole esempio del ruolo dei cereali e dei legumi nell'alimentazione di questa comunità, che può essere presa come campione di numerose altre comunità alpine aventi le stesse caratteristiche, ci è fornito da un documento datato 1819. Si tratta di un menù settimanale della gente di Sauris, in cui sono descritti il numero

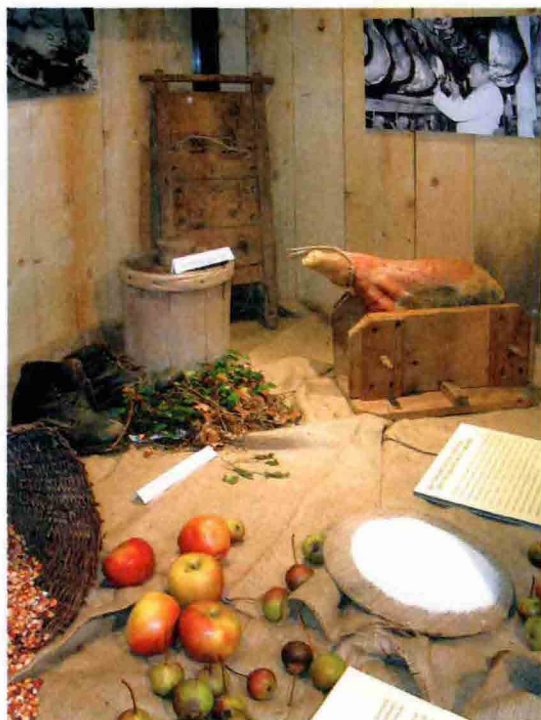
lenticchia, cicerchia e così via) la cui produzione, per l'appunto 'minore', risultava in certe zone la sola possibile; si veda D. COZZI, D. ISABELLA, "Pìlàn palàn, gambo di fava". *Sistema alimentare e repertorio simbolico a Zahre/Sauris*, in «Ce fastu?», 73, 1997, 2, pp. 253-270.

³ Archivio comunale di Sauris (ACS), *Inchieste Napoleoniche del 1807*. La relazione è stata pubblicata integralmente, a cura di Guido Manfredo, sul numero unico di «De Zahre Reidet» dell'agosto del 1980. Alla domanda «Qualità delle terre e più ordinaria coltivazione. Quali i generi che più vi allignano e se generalmente le terre siano affittate o condotte dal proprietario stesso o come» si risponde: «La più ordinaria coltivazione è il prativo a fieno. I generi che più vi allignano sono la fava, l'orzo, la mistura di segale. Le terre sono tutte condotte dai proprietari».

⁴ Testo: Numero 13341, sezione II. Il documento citato è riprodotto in A. FORNASIN, «La vita economica a Sauris tra Seicento e Settecento», in D. COZZI, D. ISABELLA, E. NAVARRA (a cura di), *Sauris/Zahre. Una comunità delle Alpi Carniche*, Udine, 1999, I, p. 92.

⁵ F. SCHNEIDER, *Ricordi 1919*, ms inedito conservato dagli eredi a Sauris di Sotto, costituito da fogli rigati (cm 21x30) e rilegati artigianalmente, con copertina in cartoncino leggero, che reca il titolo; è composto da 52 pagine non numerate; lo stato di conservazione è buono. Ecco come l'autore descrive la situazione economica di Sauris: «Per la elevata posizione topografica di Sauris non abbiamo altre risorse in prodotti agricoli che di poco saraceno, orzo e patate se però la stagione passa favorevole, la nostra industria quindi rende maggior profitto nelle coltivazioni dei foraggi cioè la pastorizia, col ricavato dei prodotti della pastorizia era la abitudine di fare le necessarie provviste per la alimentazione, dei cereali ed altri generi coloniali possibilmente una volta all'anno cioè nell'inverno per la comodità del più facile trasporto a neve per il monte Pura ... Dai miei calcoli fatti, secondo le mie esperienze in media per ogni anno tutto il Comune di Sauris faceva le provviste per il necessario sostentamento della vita come qui appresso:

Granoturco	Quintali 2400	Sapone	10
Segale	80	Olio in sorte	20
Farina di frum. e grano di frum.	130	Petrolio	Lattoni 160
Riso	80	Sale bianco	Quintali 85
Zucchero	30	Vino	Ettolitre 250
Caffè	12	Liquori in sorte	Ettolitre 25
Pepe	2½	Faggiuoli	Quintali 50».



dei pasti giornalieri, i cibi consumati in ciascuno di essi, e gli ingredienti necessari per la preparazione di ogni vivanda⁶.

Cereali

Non macinate, le granaglie hanno da sempre costituito la base di numerose zuppe e minestre, basti pensare all'uso dell'orzo, del farro, del miglio o del riso nelle varie tradizioni culinarie; dalla loro macinazione viene invece ricavata la farina per il pane, per la polenta e per le paste alimentari.

⁶ Il documento è conservato presso l'ACS; non sono riuscito, tuttavia, in seguito al riordinamento dell'archivio, a trovare l'esatta collocazione.

- «I – A colazione *preinsuppe*
suppa brustulada: farina di formento, butiro fresco, pane di segale.
- A pranzo *ghersteminiestra*
menestra: orzo in scorzo, fava, butiro fresco, pane di segale, formaggio.
- A cena *nudln*
lesagne: farina di formento, fava.
- II – A pranzo *krautminiestra*
menestra: *craut* o erbe, fava, butiro fresco, pane di segale.
- A merenda
patate, formaggio.
- A cena *mues*
zuf: farina di sorgo.

1. Lo scambio di materie prime.
2. I cereali, dalla semina al raccolto.

I cereali utilizzati nell'alimentazione saurana erano in parte di produzione locale – segale e orzo –, in parte importati – frumento e mais. Dalle *Inchieste napoleoniche* non risulta però che fossero prodotti e consumati il grano saraceno (*Polygonum fagopyrum*) e l'avena, ma le numerose testimonianze orali sostengono l'ampia diffusione, unitamente alla segale e all'orzo, dell'uno – che non è un cereale, bensì una poligonacea – e dell'altra. L'assenza della menzione del grano saraceno può essere dovuta alla profonda diffidenza nutrita dai destinatari dell'indagine – gran parte delle risposte al questionario rivelano una certa reticenza. Infatti, che il grano saraceno non fosse ancora stato introdotto a Sauris sembra strano, dal momento che, già dalla fine del Quattrocento, aveva trovato vasta diffusione nelle zone montane e pedemontane. Trattandosi, però, di un grano 'minore', i redattori del questionario ritennero, forse, di non doverlo 'dichiarare' come già accadeva in altre zone dell'arco alpino⁷. Il

- III – A pranzo *paléinte*
polenta: farina di sorgo, *craut* o erbe, butiro fresco, formaggio.
- A merenda
menestra: *craut*, butiro, fava.
- A cena *nudln*
lesagne: farina di formento, pane di segale.
- IV – A pranzo *inghepreinetminiestra*
menestra conzata: farina di sorgo, puina, butiro.
- A merenda
patate, puina franta.
- A cena *preisuppe*
suppa brustulada: farina di formento, butiro, pane di segale.
- V – A pranzo *paléinte*
polenta: farina di sorgo, *craut* o erbe, butiro.
- A merenda
menestra: *craut* o erbe, butiro, fava.
- A cena *nudln*
lesagne: farina di formento, fava.
- VI – A pranzo *ghersteminestra*
menestra: orzo in scorzo, fava o bisi,, butirro, pane di segale, formaggio.
- A merenda *krautminiestra*
menestra: *craut* o erbe, butiro, patate, puina franta.
- A cena *preinsuppe*
suppa brustulada: farina di formento, pane di segale.
- VII – A pranzo *paléinte*
polenta con tocchio: farina di sorgo, puina, butirro, puina franta.
- A merenda *ghersteminestra*
menestra: orzo in scorzo, *craut* o erbe, butiro, fava.
- A cena *mues*
zuf: farina di sorgo».

⁷ O. LURATI, *Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese*, in *Etnografia e dialettologia*, Pisa, 1986, p. 46: «Né si deve credere che la *fràina* (nome regionale [Lombardia] del grano saraceno) venisse completamente scalzata dal mais. Grazie al suo breve ciclo vegetativo (100 giorni), essa era infatti adattissima ad essere seminata una volta raccolto il frumento, l'acconto principale che il mezzadro doveva dare al proprietario: da quel momento (principio di luglio) fino alla nuova semina (novembre) il campo era a disposizione del dipendente, che vi coltivava grani inferiori».

grano saraceno (*hàda*), secondo gli informatori, venne coltivato fino alla fine del secondo conflitto mondiale e poi, gradualmente, abbandonato. Per molto tempo era stato usato al posto del mais e del frumento, il cui utilizzo era ostacolato dalla necessità d'importarli. Si faceva largo uso della sua farina (*hàdamel*) sia per la preparazione della polenta e del *múes*, sia per la preparazione del pane e delle paste alimentari. La segale (*ròuka*) offriva la farina (*ròukamel*) necessaria per il pane e per la più arcaica schiacciata non lievitata (*péta*) cotta sotto la cenere. L'avena (*hòber*) serviva, quasi esclusivamente, per l'alimentazione animale. L'orzo (*gérste*) è un cereale poco adatto alla panificazione, «poiché la povertà e la scarsa elasticità del suo glutine impediscono alla farina di crescere, di lievitare»⁸, ma, opportunamente perlato, assicurava buone minestre per tutto l'anno. Inoltre ha

«il pregio assoluto di poter essere coltivato entro limiti geografici i più lontani, ha una certa importanza come coltura di montagna e può consigliarsi per le grandi altitudini appenniniche e per gli altipiani alpini superiori ai 1500 metri sul livello del mare, dove il grano non troverebbe una somma di radiazione solare sufficiente alla sua maturazione»⁹.

Talvolta, assicurano gli informatori, qualche contadino ardito poteva seminare anche del frumento ma raramente riusciva a ottenere un raccolto decente.

In epoca relativamente recente, le farine di segale e di grano saraceno sono state gradualmente sostituite da quelle di mais e di frumento. Questi due cereali venivano importati ancora in grani e poi venivano macinati *in loco*. Infatti, sul territorio saurano c'erano ben cinque mulini ad acqua – due alla Maina, due a Sauris di Sopra e uno a Lateis. Nel 1926, l'Unione cooperativa di consumo fece costruire un mulino azionato a energia elettrica e formato da «un palmento per il grano [mais], un palmento per il frumento (installato nel 1928) e da un apparato per la pilatura dell'orzo»¹⁰. A partire da questo momento, alcuni cereali, abitualmente prodotti a Sauris, incominciarono gradualmente a scomparire. Nel nuovo mulino non vi erano palmenti per la segale e per il grano saraceno; infatti, essi vennero macinati, ma ancora per poco, nei vecchi mulini ad acqua.

Certamente la costruzione della strada del *Bûs*, facilitando il trasporto del frumento e del mais – molto più graditi – e avviando un processo di esportazione sistematica dei prodotti dell'allevamento, ha contribuito notevolmente all'abbandono delle granaglie tradizionali¹¹.

⁸ M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1988, p. 134.

⁹ G. STAMPANI, *Coltura montana con speciale riguardo alla Alpicoltura*, Milano, 1910, p. 409.

¹⁰ M. PLOZZER (a cura di), *Sauris 1920-1970. 50 anni a servizio della comunità saurana*, Tolmezzo (Udine), 1983, pp. 17-19.

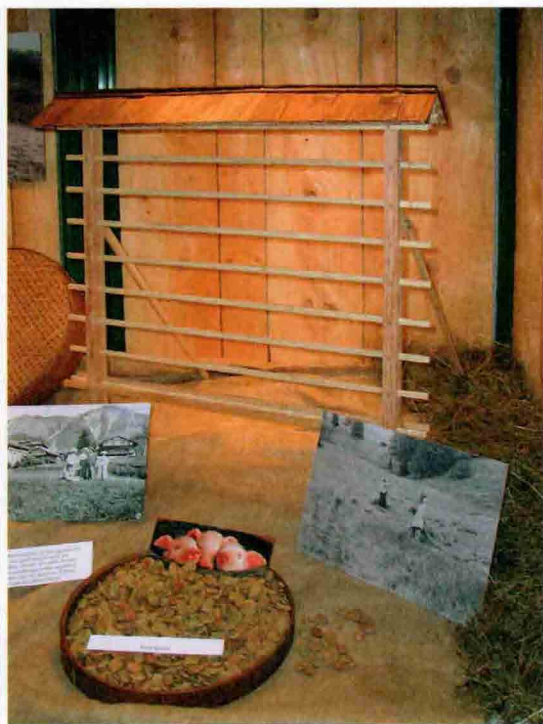
¹¹ F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti fino ai giorni nostri di Sauris*, Tolmezzo (Udine), 1992, pp. 60-75.

La cucina saurana ha fatto largo uso di cereali sia macinati sia in grani o perlati. I derivati erano, infatti, indispensabili per la preparazione di ogni pasto quotidiano: la farinata mattutina era a base di farina di grano saraceno o di mais; la polenta era fatta con la farina di mais o di grano saraceno; l'intingolo giornaliero (*dùnkhatle*), che rendeva più appetibile la polenta, era reso cremoso e abbondante con una manciata di farina di frumento; le paste alimentari (*nùdl'n, vlékhnùdl'n, pfòrnzàufn*), la zuppa abbrustolita (*preinzupe*) erano a base di farina di frumento; le minestre di orzo o di crauti venivano addensate con un pugno di farina; l'orzo perlato si usava nelle minestre al posto della pasta o del riso; talvolta, in alcune minestre (*jöta*) si usava il mais bollito; il pane era di farina di segale o mista – frumento, saraceno, segale, mais –; così pure la *pêta* era fatta con tutti i tipi di farina disponibili.

Legumi

Un legume resistente al freddo e adatto alle alte quote è la fava (*poan*). Coltivata nell'arco alpino da tempo immemorabile, fino all'inizio del nostro secolo ha costituito una delle principali fonti alimentari. Essa contiene degli amminoacidi che si combinano molto bene con gli elementi contenuti nei cereali per produrre proteine – che i cereali da soli non possono fornire; inoltre, come tutte le leguminose, arricchisce il terreno di azoto permettendo, attraverso la rotazione delle colture, buoni raccolti di piante rinettanti – che assorbono dal terreno grandi quantità di elementi nutritivi – come le patate o i cereali in genere. Questo legume rustico è stato, per molto tempo, l'alimento di base sia per gli uomini sia per gli animali. Fare un buon raccolto di fave significava che per quell'anno la fame era scongiurata: «*Du pišt zie a voke in pòan*» recita un vecchio proverbio saurano, ossia «essere come un maiale tra le fave», vivere nell'abbondanza. Le fave, infatti, erano utilizzate nelle minestre che rendevano più nutrienti e dense; diventavano il piatto forte per la cena, se lessate e condite con burro o panna; macinante, offrivano una farina che, unita a quella dei cereali, era panificabile; tostate assieme all'orzo e macinate, offrivano un succedaneo del caffè; tostate col sale, venivano offerte in regalo ai bambini durante la questua del *najòrstokh*; le filatrici ne masticavano sempre qualcuna per stimolare la salivazione. Utilizzate come mangime per le mucche, garantivano un'abbondante secrezione di latte e il maiale nutrito con fave è diventato proverbiale. Inoltre, le eccedenze potevano essere esportate¹². La loro produzione diminuì, gradualmente, dopo l'introduzione della coltura delle patate,

¹² Le 'fave di Sauris' appaiono menzionate nella nota spese della contessa Silvia Rabatta di Colloredo (1735-1801), di nobile famiglia goriziana; si veda A. PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, Vicenza, 1963, pp. 22-23.



per cessare del tutto, intorno agli anni Sessanta, grazie all'importazione dei più delicati legumi 'maggiori'.

Verdure di campo, di orto e selvatiche

Un vegetale protagonista dell'alimentazione saurana era il cavolo o meglio, il cavolo cappuccio (*Brassica oleracea capitata*). Dai cappucci, opportunamente conservati con il metodo della fermentazione, si otteneva un prodotto (*khàut*) che veniva utilizzato in grande quantità durante l'inverno; infatti, si usava come base della minestra di tutti i giorni (*khàutminjöstra*); passato in padella con lardo, era il piatto forte per la cena; talvolta, in speciali ricorrenze, diventava il contorno delle salsicce, del cotechino o delle costine di maiale. Alcuni cappucci (*khéipfle*) venivano conservati in cantina e finché duravano, venivano consumati crudi, in insalata, conditi con pezzetti di lardo soffritto e siero acido. La pianta si è adattata molto bene al clima di Sauris, tanto da garantire una produzione superiore al fabbisogno della popolazione locale. Le eccedenze di prodotto – sia fresco che fermentato – venivano barattate con fagioli – che avrebbero reso la quotidiana minestra di crauti più appetitosa –, oppure con frutta – mele, pere, noci, castagne – che avrebbe allietato la tavola durante le festività natalizie, oppure vendute.

La produzione delle rape (*Brassica rapa*) dev'essere gradualmente

3.-4. Strumenti per la coltivazione e la lavorazione dei legumi.

diminuita verso gli inizi dell'Ottocento, quando furono introdotte le patate. La bontà del tubero americano, i molti modi in cui poteva essere impiegato e la facilità con cui si adattava al clima fecero sì che la coltivazione delle rape si riducesse a poche piante – della varietà rossa – da consumare in insalata. Di questa pianta (*pieslburtse*), che per molti secoli dev'essere stata una delle più coltivate, nella memoria degli informatori, anche dei più anziani, non rimane che un vago ricordo.

La patata (*Solanum tuberosum*) era già stata introdotta a Sauris nel 1807¹³, ma la coltura fu intensificata tra il 1814 e il 1817, quando la comunità venne colpita da una terribile carestia, e nel 1819 era ormai presente nel menù settimanale dei saurani¹⁴. Grazie al suo ciclo di maturazione relativamente breve – da 80 a 150 giorni – e ai molteplici usi cui si prestava, le patate (*gartufelas*) ben presto soppiantarono le rape e le fave, per contendere il primo posto ai crauti nella gerarchia dei prodotti agricoli saurani. Essa, infatti, poteva integrare gli ingredienti delle minestre quotidiane, rendere il pane e la *pêta* più morbidi e gradevoli ed era un ottimo contorno per la polenta che poteva anche sostituire quando veniva a mancare; se ne potevano fare gnocchi (*njòks*) e torte (*friko*, *geréstata gartufelas*) nei giorni di festa; sostituiva il pane con il formaggio salato o con il *múes* mattutino; divenne, insomma, assieme al *khraut*, una delle materie prime indispensabili per l'alimentazione degli abitanti di Sauris; quando la comunità si trovò ad attraversare momenti difficili, come durante la Prima guerra mondiale, si confidò in buoni raccolti di patate¹⁵.

L'orto saurano aveva, e ha tuttora, la caratteristica forma 'a cimitero', tipica degli orti alpini; era quasi sempre recintato e all'interno era diviso in tumuli rettangolari; in ciascun rettangolo di terra veniva seppellito del letame di pecora che, oltre a essere un buon fertilizzante, produceva calore, attraverso la fermentazione, favorendo la germinazione dei semi quando la temperatura ambientale era ancora troppo bassa e proteggendo, durante l'inverno, le piantine seminate in autunno. Ciascun tumulo ospitava un tipo di ortaggio: la bieta (*piessl*), il crescione (*khreis*), la rucola (*rukula*), il radicchio (*radikh*), i piselli (*orbaslan*), i ravanelli e le rape rosse,

¹³ ACS, *Inchieste Napoleoniche del 1807*. Alla domanda 75, inerente l'introduzione di nuovi metodi o generi in agricoltura, si risponde: «Nessuna nuova introduzione né nei metodi di agricoltura, né nei generi. In quanto alle patate in parte ne coltivano ed in parte no, non avendo tempo d'avvantaggio».

¹⁴ F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti*, cit., pp. 196-197: «Altri tre anni di carestia seguirono dal 1814 al 1817 e quest'ultimo era il più tremendo, la fame terribile, mancavano i raccolti della terra ... Le patate a quel tempo non erano ancora in uso; era allora nel 1817 che l'imperatore austriaco fece provvisionare della semente venuta dall'America che distribuiva ai sudditi delle regioni più povere, dove altri raccolti non maturavano, per tale motivo l'imperatore si guadagnò il soprannome di Patata».

¹⁵ «In quella epoca [1917] eravamo quasi sprovvisti dei generi necessari per la alimentazione, eccettuato come dicemmo del saraceno orzo e patate del nostro raccolto che per fortuna le patate erano in abbondanza in confronto degli altri anni»: F. SCHNEIDER, *Ricordi 1919*, cit.



5. I prodotti dell'orto.

la cipolla (**tceva*), l'aglio (*khnouvla*). Un posticino era riservato al cespo di erba cipollina (*šnitlach*), alla menta (*minzn*), alla camomilla (*kamila*) e alla salvia. Le cipolle e l'aglio – ingredienti base di quasi ogni tipo di pietanza – dovevano essere immagazzinati per l'inverno; a tal fine la porzione di orto che occupavano era maggiore di quella destinata agli altri ortaggi. Le cipolle coltivate a Sauris erano della varietà scalògna (*Ascalonia cepa*) e si riproducevano non attraverso i semi, bensì attraverso i bulbi: ciascun bulbo, germogliando, dava vita a più cipolle, piccole e irregolari, ma che raramente marcivano durante l'inverno; per tale motivo, anche ai nostri giorni, nonostante l'introduzione delle piante da seme che producono bulbi di notevole grandezza, quelle tradizionali rimangono più apprezzate. La bieta sostituiva, durante l'estate, il *khràut* nella minestra quotidiana (*pìeslminiöstra*); l'erba cipollina – che veniva annaffiata con l'acqua dei crauti per farla crescere più rigogliosa – era usata nelle frittate (*šmoltsundàr mit šnitlach*) e nelle insalate di crescione, rucola e radicchio.

Fino agli anni Cinquanta, questi erano gli unici ortaggi coltivati a Sauris; poi si diffusero anche il sedano, il prezzemolo, le carote, la lattuga e altri tipi di insalate compatibili con il clima.

Le verdure dell'orto sarebbero state pronte per essere consumate solo all'inizio dell'estate, ma ben prima si faceva pressante l'esigenza fisica di disporre di vegetali freschi, poiché da novembre e per tutto l'inverno non si era mangiato nient'altro che rape, patate, crauti, legumi secchi e cappucci in insalata – finché duravano. In primavera, ancora sotto l'ultima neve, protetto dall'erba secca, incominciava a germogliare il tarassaco (*tala*); le foglioline ancora tenere venivano mangiate crude,

condite con lardo e siero acido (*zàirat*); man mano che crescevano e diventavano più dure e amarognole, venivano cotte e saltate in padella con pancetta (*spek*) e servivano da contorno alle uova che in quella stagione le galline deponevano copiosamente. Nei fossi, vicino ai letamai, nei pressi delle case e degli stavoli, incominciavano a spuntare i primi germogli di ortica (*préineisl*), che venivano utilizzati nelle minestre in sostituzione dell'eterno *khraut*, nelle frittate e, ancora oggi, nei gustosissimi gnocchi. Lo spinacio selvatico (*hàusslebeslan*) era un'altra pianta selvatica che veniva – e viene tuttora – usata nelle minestre primaverili. Nei prati, con il progredire della primavera, crescevano i germogli di 'erba del cucco' o silene inflata (*khére*) e di silene dioica (*bulakhére*) che venivano raccolti e utilizzati nelle minestre, nelle frittate o in padella con lardo e siero acido. Un'altra pianta della famiglia delle *Cichoriacee* consumata in insalata era il radicchio di bosco (*bòltradikh*). Raccontano gli anziani che, quando si andava a lavorare nei boschi, si portava il condimento per il *bòltradikh* che veniva raccolto e mangiato *in loco*. Nei periodi di grave crisi alimentare venivano cucinate svariate qualità di erbe selvatiche come l'achillea o la pastinaca sativa (*pértocn*)¹⁶.

Carne

Dal tempo della fondazione di Sauris fino a qualche decennio fa, gran parte dell'economia della comunità era basata sull'allevamento del bestiame. Gli animali da pascolo erano prevalentemente bovini, pecore, capre e cavalli, mentre suini e pollame venivano tenuti in cortile o in stalla. Il bestiame bovino veniva allevato soprattutto per la produzione del latte, dei suoi derivati e della carne. Il formaggio, il burro, la carne di vitello e di manzo erano destinati al mercato. La carne arrivava sulla tavola saurana solo quando un vitello o una mucca perivano accidentalmente. In tal caso, per non perdere completamente il capitale, la bestia veniva macellata e offerta alle famiglie vicine in cambio di altre derrate o servizi. In pochi casi – matrimonio, nascita – e solo in tempi relativamente recenti – dopo la Seconda guerra mondiale – piccole quantità di carne bovina venivano acquistate, spesso tramite baratto, in macelleria – ad Ampezzo – per farne brodo o spezzatino (*dùnkhatle*). La carne di pecora e di capra, al contrario, era più frequente nella dieta saurana. Veniva consumata, fresca o conservata, durante tutto il periodo dell'anno. La quantità *pro capite* era irrisoria

¹⁶ Il poeta saurano Costante Petris (1908-1983), nella quattordicesima delle diciannove quartine di una poesia apparsa sul numero di «De Zahre Reidet», del 1966, ironicamente, parla di un tipo di minestra tra i cui ingredienti vi era quest'erba (*pértocn*: letteralmente «zampa d'orso»): «Unt zel onze de baiber mohet kouchn unt crocn / mime bilt vaste as ot chebn in ghesmoh / inder kraut iota ghemohet mitn pertcn / as oze ghemohet sen staign in Orcul af doh» («Poi hanno fatto cucinare e pasticciare le donne / con grasso selvatico che dava il sapore / la jôta di crauti con zampe d'orso [pastinaca sativa] / che faceva [veder] salire l'Orco sul tetto»).

rispetto alle abitudini odierne: basti pensare che la carne di una pecora in una famiglia media – da 6 a 8 persone – doveva bastare anche per più di un mese. Con la carne ovina e caprina fresca si preparava soprattutto lo spezzatino in cui abitualmente s'ingheva la polenta quotidiana; talvolta, ma raramente, si faceva anche il brodo. I cosciotti venivano salati e affumicati, ottenendone una sorta di prosciutto (*šofleintle*). Le galline venivano allevate soprattutto per le uova: era impensabile, se non per cause di forza maggiore, uccidere una gallina per cibarsene. In momenti di particolare difficoltà si poteva decidere di vendere prima il gallo e poi, eventualmente, qualche gallina per procurarsi generi di prima necessità, mentre le uova venivano scambiate per disporre del 'superfluo' – tabacco da annusare, pettini, nastri, cordelle, aghi, filo e così via. Pure i conigli, stando alle testimonianze degli informatori, venivano allevati a Sauris. La loro carne integrava, sotto il profilo quantitativo, quella ovina e caprina. Non esiste, tuttavia, una vera tradizione zootecnica e culinaria che riguardi direttamente questo animale.

Nel *Quadro degli animali esistenti nella Comune di Sauris*¹⁷ non sono dichiarati suini; alle domande inerenti l'allevamento del bestiame (83-87) si risponde con una tabella in cui sono elencati il numero dei buoi, delle vacche, dei vitelli, dei cavalli, degli asini, delle pecore e delle capre presenti nella «Comune di Sauris»: i muli non compaiono e la colonna intestata ai suini è vuota. A mio avviso, i redattori del documento, per paura delle requisizioni, omisero – com'era accaduto anche per il grano saraceno – di dichiararli: la sopravvivenza di ogni famiglia, infatti, era strettamente legata all'allevamento di uno o più maiali; se non si riusciva ad allevarne almeno uno, la situazione sarebbe divenuta gravissima: non disporre di nessun animale significava, infatti, non avere di che condire il cibo, anche il più umile (*šötedünkhatle*) – il *múes* mattutino, le minestre, gli intingoli, le verdure, le insalate, la pasta venivano infatti conditi con lo strutto (*sain*) e in mancanza di questo, con quel surrogato che era la *mochade*. L'importanza del condimento, soprattutto in periodi di carestia (1917-1919), viene testimoniata da Fulgenzio Schneider:

«Le ristrettezze, la scarsità di viveri si aumentava sempre di più, miseria e fame senza riparo, sebbene che si aveva un po' di deposito di viveri, al sopraggiungere dei tedeschi e con tutta parsimonia si tirava avanti l'inverno, ma nella primavera ed estate per parecchie famiglie, specialmente le più numerose, tutto era finito, le stalle quasi vuotate degli animali per le requisizioni fatte, si dovette salvare la vita, tutti i giorni con minestre di verdure dei campi, fortuna che i condimenti non erano ancora finiti»¹⁸.

Del maiale si utilizzava ogni parte: dalle carni si ricavano salami, salsicce e altri salumi (*spek, ripelan, pauschnits*); le ossa non completamente

¹⁷ ACS, *Inchieste Napoleoniche del 1807*.

¹⁸ F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti*, cit., p. 193.

spolpate, salate e affumicate, servivano a insaporire le minestre e il *khràut*; le cotiche (*kròdie*), ancor prima del secondo conflitto mondiale, venivano sottoposte a salatura e affumicazione; dopo la guerra fu introdotta l'abitudine di trasformarle in più appetibili cotechini (*muzét*); dalle frattaglie – cuore, fegato, polmoni, trippa, reni – si otteneva un tipo di salsicce scure (*šbortsesburstlan*) che si distinguevano dalle più chiare e appetitose *baisburstlan*, ottenute con la carne; dal sangue mescolato al lardo si ottenevano delle salsicce (*plüetburstlan*) che venivano affumicate per poi essere subito consumate. Gli informatori raccontano che, per ottenere una maggiore quantità di salsicce, si era soliti praticare un salasso alle mucche e mescolare il sangue suino a quello bovino. Si racconta, inoltre, che, in momenti di penuria di viveri, quando non si aveva proprio nulla in cui intingere la polenta, si praticava a un bovino una ferita rimarginabile e col sangue ottenuto si preparava un intingolo detto *plüetdùnkhatle*. Ai nostri giorni, Sauris è sinonimo di prosciutto e anche in passato dal buon maiale di Sauris si ricavava il prosciutto. Si trattava, comunque, di una produzione quantitativamente limitata, poiché se ne otteneva un solo: si preferiva, infatti, produrre una maggior quantità di salsicce che avrebbero fornito l'intingolo per tutta la famiglia per un maggior periodo di tempo. Il prosciutto, del resto, raramente raggiungeva la mensa dei produttori, essendo, nella stragrande maggioranza dei casi, destinato al mercato. Alla buona riuscita del prosciutto venivano riservate moltissime cure, poiché rappresentava il conto in banca del contadino; infatti, alla fiera di San Martino che si teneva a Ovaro, egli portava il suo prosciutto e tornava indietro con due maialini e forse anche qualche moneta.

Il maiale, come gli altri animali da cortile, veniva nutrito con patate, fave, semi delle graminacee che compongono il fieno (*plüemch*) e siero. Era molto importante che la bestia diventasse molto grassa, perché da essa dipendeva la quantità e la qualità del condimento che si sarebbe usato per tutto l'anno. Dal momento che lo strutto era molto più apprezzato del suo surrogato, la *mochade*, la redditività di un maiale si misurava in vasi di strutto (*sàinkhondln*). Non c'è da stupirsi, quindi, se a questa bestia – secondo testimonianze orali – venissero rivolte moltissime cure: «quasi come ai bambini»¹⁹.

Selvaggina

Le leggende e numerosi racconti saurani riguardano cacciatori e selvaggina (*bilde vie*)²⁰. Già la leggenda della fondazione di Sauris ha per protagonisti due cacciatori:

¹⁹ Osvalda Schneider, La Maina, 15 novembre 1991.

²⁰ Si veda F. SCHNEIDER, *Memorie di racconti che oggi si chiamano leggende e superstizioni*, a cura di D. ISABELLA, Udine, 1993, pp. 55-58: il cacciatore di Lateis che insegue il capriolo stregato

«Si dice infatti che i primi a stanziare nella valle superiore del Lumiei fossero due Tedeschi usciti non si sa bene da qual parte della Germania (probabilmente dalla Carintia o dal Tirolo) per togliersi al duro peso della milizia. Venuti in Sauris (Ted. *Zahre*), e piaciutisi di quel solitario asilo, si diedero a cacciare, fintanto che, diboscato il terreno, potessero coltivare i cereali»²¹.

Fino a non molti anni fa, prima che le condizioni economiche mutassero e che la coscienza ecologica prendesse piede nell'animo dei saurani, la carne di camosci (*rèach*), stambecchi (*bilt*), caprioli, lepri (*hosen*), galli cedroni, scoiattoli e quant'altro – abbondanti tra quelle montagne – era sempre benvenuta sulla mensa, perché rappresentava un piacevole diversivo alla solita dieta a base di carni salate o affumicate. Le ricorrenze come il carnevale, inoltre, non sarebbero sembrate abbastanza gioiose se nel menù fosse mancata la *bilde vie*.

Quando le prede erano in eccedenza rispetto al consumo immediato, venivano conservate – sotto sale – per momenti più tristi. In tempi ormai remoti, si usava affumicare anche i cosciotti di camoscio: prosciutti molto apprezzati sul mercato e che, quindi, rappresentavano una fonte di guadagno per la famiglia.

Le leggi, però, non sempre permettevano di cacciare a volontà: il cacciatore di frodo poteva incorrere in multe salatissime. Una filastrocca saurana suggerisce un metodo per ridurre il margine di rischio:

«*S laitet mitertockh
proat in zockh
khaze ins maul
tabakh inde nose
Toumas schiesset in hose!*»²².

Ci sono stati tempi di penuria – le due guerre mondiali – in cui, talvolta, si era costretti a spacciare la carne di cane e di gatto per carne di capriolo e di lepre. Con questo espediente, messo in atto dal buon padre o dalla saggia massaia, la famiglia, che avrebbe provato ribrezzo per la carne canina o felina, per qualche giorno aveva *dùnkhatle* in cui intingere la polenta²³.

e si ritrova in un crepaccio dal quale riesce ad uscire a fatica; il cacciatore di camosci che, per ottenere prede più numerose, fa un patto col diavolo; un cacciatore di Sauris di Sopra che prende una preda ma, mentre la sta cuocendo, gli scappa via dalla pentola, perché era venuta a contatto col sale – era una strega o uno spirito maligno.

²¹ L. LUCCHINI, *Memorie del Santuario di S. Osualdo*, Udine, 1880, p. 18.

²² «Suona mezzogiorno / pane in tasca / formaggio in bocca / tabacco nel naso / spara alla lepre Tommaso!»: il suono delle campane di mezzogiorno coprirà il colpo di fucile e il cacciatore potrà farla franca; Nando Plozzer e Bebo Domini, Sauris di Sopra, 3 aprile 1992.

²³ Maria Domini, Lateis, 7 dicembre 1991.

A Sauris non c'era una fauna ittica d'acqua dolce, prima della costruzione della diga di sbarramento del Lumiei (1948), né i saurani avevano la possibilità di procurarsi del pesce fresco a causa delle distanze. Ma essendo cattolici e nei tempi andati, piuttosto osservanti, non potevano sottrarsi completamente alle disposizioni ecclesiastiche che prevedevano periodi in cui bisognava mangiare solo di magro; di conseguenza, il pesce essiccato (*bakalà*), salato e affumicato (*sardelòns*) e in scatola – dal 1920 in poi – veniva importato e utilizzato sia per la salvezza dell'anima sia, soprattutto, per la salute del corpo.

Il baccalà era una ghiottoneria per i giorni di festa – domeniche di quaresima, vigilie; si preparava con un intingolo ricco di burro, panna e spezie e accompagnava la polenta – soprattutto sulla tavola delle famiglie più facoltose. Le aringhe e le sarde erano per i giorni feriali, ma spesso sconfinavano anche nei festivi. Di solito, venivano lavate per eliminare il sale in eccesso, poi cotte sulla piastra della stufa o sulla graticola e consumate con la polenta. In base alle testimonianze orali, era consuetudine appendere il *sardelòn* sulla catena (*hàle*) del focolare e i commensali muniti di fette di polenta tentavano di 'toccare' il pesce per insaporire la polenta²⁴; l'oscillazione della catena rendeva l'impresa quantomai ardua e ne risultava che si mangiava molta polenta e poco pesce, il tutto a vantaggio dell'economia domestica²⁵.

Latticini

La produzione di latticini a Sauris era notevole. Con il ricavato dei prodotti caseari pregiati, destinati al mercato, si coprivano le spese dei generi d'importazione. Per questo motivo il burro (*šmolts*) e il formaggio (*khàze*) apparivano sulla tavola solo in occasioni molto particolari – lavori pesanti, malattie, nascite, funerali, grandi festività – e in quantità sempre moderata. Frequente era, invece, il consumo di un particolare tipo di formaggio conservato in salamoia detto *samöriakhàze*; soprattutto d'estate, a cena, il formaggio salato con patate lesse e un'insalata costituivano un pasto veloce e sostanzioso; quotidiano era l'uso della ricotta nelle sue varie preparazioni: affumicata (*šöte*), fermentata (*tsìgeršöte*), fermentata ed essiccata (*šötekhazle*). Il primo tipo si usava grattugiato sul *múes*, sulle minestre, sugli gnocchi e sulle tagliatelle; oppure, come base per il

²⁴ Il motivo del *sardelòn* appeso alla catena è molto diffuso in Carnia. Infatti, i carnici venivano scherniti perché «si dice che il primo giorno di quaresima appendono il *sardelòn* in cucina e cenano toccando una volta ciascuno con la polenta; così il *sardelòn* dura fino alla domenica dell'ulivo»: L. CIMITAN, *Repertorio della narrativa di tradizione orale della Carnia*, Udine, 1988, p. 147, n. 756.

²⁵ Elsa Lucchini Schneider, Sauris di Sotto, 21 febbraio 1992.



šötedùnkhatle; la *tsìgersšöte*, per il suo gusto salato e leggermente piccante, veniva abbinata alle patate lesse o alla polenta, ma c'era comunque chi la usava anche nell'intingolo di ricotta (*šötedùnkhatle*); la *šötekhazle*, ottenuta dalla ricotta fermentata ridotta in masse della grandezza e della forma di una pera e poi essiccate o affumicate, si grattugiava su pastasciutte, gnocchi e farinate.

La lavorazione del latte si articolava in una serie di fasi successive che permettevano di ottenere diversi prodotti, ognuno meno pregiato del precedente. Si lasciava riposare il latte, versato in recipienti di larice – o di rame – larghi e bassi (*vésle*), in un locale piuttosto fresco (*khèlder*), favorendo in tal modo l'affioramento della panna; si procedeva, quindi, alla scrematura con l'aiuto di un mestolo speciale, detto *ramkéle*; la panna, posta nella zangola (*šlakhar*) e dovutamente lavorata, si separava in burro e latticello (*rièrmilich*). Il latte scremato veniva cagliato con i fermenti dello stomaco dei vitelli macellati – col tempo ha preso piede l'uso del caglio prodotto in laboratorio – e con una serie di operazioni, si separava il formaggio dal siero. A quest'ultimo (*khàzeboser*) si aggiungeva del siero acido e si metteva a bollire finché non si otteneva la ricotta – anche il siero acido è stato sostituito con un prodotto sintetico; infine, quel che rimaneva veniva dato ai maiali. Il latticello che rimaneva nello *šlakhar* e il siero venivano usati anche come bevande e assieme all'acqua, rappresentavano le bevande più diffuse. Il siero trovava poi un ulteriore

6-7. Strumenti per la produzione del burro e del formaggio.

impiego: posto in un recipiente di legno di larice (*zairatstöße*) con alcune foglie di acetosa (*zàurempferle*), veniva lasciato inacidire e quindi utilizzato per separare la ricotta dal siero, per condire i cibi – al posto dell’aceto – e per svariati altri usi.

I metodi di conservazione

Nell’alimentazione saurana, le materie prime consumate fresche, come si è visto, erano poche e disponibili solo per un breve arco di tempo. Molti alimenti, la cui produzione eccedeva, in alcuni periodi, le esigenze immediate, venivano conservati in modo da avere viveri per tutto l’anno. Tra i prodotti destinati alla conservazione, i più comuni erano le carni – di maiale, di pecora e se capitava, di selvaggina da pelo –, i prodotti caseari – formaggi, ricotte, burro – e alcuni tipi di ortaggi – cavoli cappucci, patate, legumi.

I metodi tradizionali di conservazione erano semplici e antichi. In primo luogo, per impedirne il deterioramento – non esistevano ancora i congelatori –, d’inverno le carni si seppellivano sotto la neve o si appendevano al soffitto del solaio – la bassa temperatura le congelava; quindi si ricorreva alla salatura – il sale inibisce la formazione di batteri e quindi impedisce la putrefazione di cibi. Gli alimenti potevano essere sottoposti a una salatura completa, se erano destinati a restare sotto sale fino al momento del consumo, oppure parziale, se alla salatura seguiva l’essiccazione. L’essiccazione avveniva sfruttando il fumo e il calore del fuoco; l’abbondanza di combustibile rendeva l’affumicazione assai economica. Tra gli altri metodi di conservazione vi erano, in ordine d’importanza, la fermentazione, la sterilizzazione e la conservazione sotto grasso; inoltre, per conservare gli ortaggi, si ricorreva all’impiego di luoghi particolari.

Il sale

Il sale è indispensabile non solo per impedire ai batteri di deteriorare i prodotti, consentendone l’utilizzo per tempi abbastanza lunghi, ma anche alla dieta quotidiana di uomini e di bestie²⁶. Purtroppo, se la legna abbondava a Sauris, il sale (*zòlz*) bisognava importarlo, normalmente da Ampezzo, attraverso la pista del monte Pura; per il trasporto si usavano bestie da soma o slitte, oppure semplicemente la gerla. Le persone usavano sale bianco, ridotto in polvere nel mortaio (*zòlznaiar*), oppure schiacciato, usando una bottiglia come rullo, sul rovescio della tavola

²⁶ È noto che gli animali che si dissetano con acque derivate dallo scioglimento delle nevi, come succedeva a Sauris, risentono della carenza di sali minerali; considerando che quasi tutta l’economia saurana ruotava attorno all’allevamento del bestiame, era indispensabile che quest’ultimo fosse tenuto in buona salute, provvedendo a integrare il suo bisogno di minerali.

speciale usata per fare le tagliatelle (*nudlpret*). Di solito, veniva riposto in una scatola di legno detta *šketle*. Per le bestie, invece, s'importava un sale più grossolano, di colore rossastro che, quand'era difficile trovare il sale bianco, veniva usato anche dalle persone, benché solo in seguito a un processo di raffinazione che, attraverso la lavatura e la tostatura sul fuoco, consentiva di eliminare una parte delle impurità. Si racconta che, durante la Prima guerra mondiale, ci fu un periodo in cui la mancanza di sale fu quasi totale e per poter salare i cibi si dovette ricorrere alla *samöria*²⁷. L'importanza del sale nella vita della comunità è messa in risalto dalla consuetudine di portarlo in chiesa, nella notte dell'Epifania – sia quello bianco che quello rosso – per farlo benedire.

La conservazione sotto sale

Le carni di maiale, di pecora e di selvaggina, venivano conservate disponendole in un tino in cui si alternava uno strato di sale a uno strato di carne e a una manciata di spezie; venivano, quindi, consumate – dopo averle ripetutamente lavate – accompagnandole a cibi che ne assorbissero l'eccessiva salatura. Il formaggio veniva salato e posto sopra un apposito tavolo (*khàzetiš*) a sgocciolare, quindi riposto in cantina a stagionare. Era molto importante che la salatura fosse equilibrata, poiché, se era eccessiva, rendeva il prodotto scadente e difficile da vendere, mentre, se era troppo blanda poteva farlo diventare 'salterino', cioè permettere lo sviluppo delle uova deposte da un tipo di mosca, che trovando un ambiente idoneo, potevano trasformarsi in vermi. Questo formaggio, privato degli indesiderati inquilini, per alcuni era ottimo, ma per i più ripugnante; in ogni caso, era difficile da smerciare. Un altro metodo per conservare il formaggio consisteva nel porlo in salamoia (*samöria*); la permanenza in questa soluzione conferiva delle peculiarità uniche al prodotto finale (*samöriakhàze*). Il procedimento per preparare la *samöria* consiste nel mescolare una certa quantità di sale e latte, un pane di burro «che dà buon odore» e dell'acqua, preferibilmente in forma di ghiaccio – di solito si prepara nei mesi di marzo o aprile; quando tutto è ben sciolto, vi si immergono le forme di formaggio avvolte in un panno di tela (*khàzetela*) per evitare che ammorbidendosi si sformino. Periodicamente devono essere girate e dopo alcuni mesi – da 4 a 6 – possono essere consumate o vendute.

La conservazione mediante affumicazione (essiccazione)

Il metodo di affumicare le carni e i pesci è antichissimo. A Sauris, quasi certamente, fu introdotto dai primi coloni e in seguito i saurani divennero dei veri e propri artisti. Per ottenere degli ottimi risultati

²⁷ Osvalda Schneider e Natalia Colle, Sauris di Sotto, 1 aprile 1992.

bisogna avere molta esperienza e prendere in considerazione una serie di importanti fattori: l'ubicazione dell'affumicatoio²⁸ – perché «certi giri d'aria possono essere preziosi»²⁹ –, il tipo di legna – con o senza la corteccia –, l'uso di legni aromatici³⁰. Alcuni tagli di carne di maiale (*vòkevlaiš*), come la pancetta (*pauschnits*), il lardo o il dorso (*spek*) e le costine (*ripelan*), e di pecora (*šòfulaiš*), dopo essere stati per un certo tempo – in media due settimane – sotto sale e spezie – pepe, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro –, e immersi nel liquido che si formava, venivano posti a essiccare negli affumicatori.

Il procedimento per la conservazione dei salami, delle salsicce e dei cotechini era leggermente diverso. Infatti, questi prodotti non avevano bisogno di un periodo d'immersione in salamoia. Avevano invece bisogno di un'accurata lavorazione della 'pasta': all'impasto di carne tritata, si aggiungevano sale, spezie e talvolta, vino bianco; quindi bisognava 'lavorarlo' a mano finché i vari ingredienti si fossero mescolati in modo uniforme; quindi s'insaccava. I prodotti così ottenuti venivano posti ad affumicare e, in seguito, a stagionare nella cantina.

La conservazione mediante fermentazione

Per conservare a lungo la ricotta – il più consumato tra i latticini – e per avere maggiore varietà nella dieta, si usava impastarla – appena levata via dal siero – con sale, latte e pepe, se disponibile, riponendola quindi in un mastello di legno (*šòtekhilb*) su cui veniva posto un coperchio, anch'esso di legno, che reggeva dei pesi, e lasciandola fermentare e maturare per alcuni mesi, ottenendo così la *tsigeršòte*. Una parte della ricotta fermentata, ridotta in piccole forme, veniva posta ad essiccare, l'altra veniva consumata senza ulteriore lavorazione.

Col metodo della fermentazione venivano conservati anche i cavoli cappucci. Per ottenere dei buoni crauti, bisognava tagliare i cavoli a listarelle sottili con un apposito strumento detto *šerbaisn*, metterli in un tino (*khràutšof*), ricoprirli di acqua tiepida – ma alcuni la mettevano bollente, altri, addirittura, fredda –, e porvi sopra un coperchio di legno e dei pesi; alcuni mettevano anche un po' di sale. Periodicamente dovevano essere lavati con acqua tiepida, rimessi nel contenitore e ricoperti di nuovo con il liquido di fermentazione opportunamente filtrato. Dopo circa due o tre mesi potevano essere consumati. Di solito i cavoli venivano messi a fermentare nel mese di ottobre, ed erano pronti per le festività natalizie, quando ormai le altre verdure scarseggiavano.

²⁸ È ancora ricordato un affumicatoio eccellente situato a Sauris di Sopra in località Rikhelan: Ines e Battista Petris, Velt, 15 novembre 1991.

²⁹ Battista Petris, Velt, 15 novembre 1991.

³⁰ Licia Schneider Petris, Sauris di Sotto, 20 febbraio 1992.

Per conservare a lungo il burro destinato all'uso familiare, e impedire che irrancidisse, era necessario farlo cuocere, in modo da permetterne la sterilizzazione; lo si versava, quindi, in un contenitore e lo si lasciava solidificare. Ai residui rimasti sul fondo della pentola (*khéisele*) si aggiungeva della farina di mais (*zürchamél*) e si lasciavano tostare, ottenendo così una leccornia detta *gedreize*, contesa da grandi e piccini. Un trattamento analogo veniva riservato allo strutto, con la piccola differenza che, se si riteneva che non fosse sufficiente per le necessità della famiglia, dopo averne messo da parte una piccola quantità, riservata alle occorrenze, in un apposito contenitore detto *sainkhondl*, lo si mescolava al sego di ovini e, talvolta, anche di bovini e si preparava la *mochade*. Il procedimento prevedeva che si ponessero sul fondo di un capace calderone delle mele e delle spezie per l'aromatizzazione, si aggiungessero i vari tipi di grasso (*vàstiges*) e si lasciassero sciogliere bene; a cottura ultimata, per conferire alla *mochade* un profumo più intenso, vi si cuocevano delle frittelline alla menta o alla salvia (*vlédlan*); infine, la si riponeva nei contenitori che potevano essere di pietra, di terracotta, di legno, di vetro o di latta (*petroliokhondln*)³¹.

D'estate, per conservare per un breve periodo la carne – soprattutto di pecora –, si tagliava la polpa a pezzettini – le ossa venivano salate e affumicate –, la si faceva rosolare come un comune spezzatino, quindi la si riponeva in un contenitore ricoprendola di grasso bollente.

Per impedire che le patate, di solito conservate nel loro ripostiglio (*klitc**) assieme alle cipolle e all'aglio, germogliassero anzitempo, venivano poste in una fossa rivestita di tavole (*gartufelalouch*) e situata all'interno della cantina. Trovandosi completamente al buio e in un ambiente fresco, restavano come se fossero 'novelle'. Anche alcuni cappucci, quando ormai c'era la neve, venivano riposti nel *klitc** con la speranza che non avvizzissero presto e che fornissero ancora per qualche tempo della verdura fresca.

L'importazione delle materie prime

Secondo Fulgenzio Schneider, fino all'inizio dell'Ottocento l'economia saurana era relativamente chiusa sia perché le vie di comunicazione agibili erano scarse, sia perché i prodotti locali erano sufficienti al fabbisogno della popolazione³²; il parziale isolamento della comunità

³¹ Quest'ultimo contenitore (*khondl*) altro non era che la lattina del petrolio per l'illuminazione, opportunamente riciclata.

³² F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti*, cit., pp. 60-61: «Se la prima industria dei primi venuti per stabilirsi a Sauris fu quella della caccia alla selvaggina, essa

ha indubbiamente ingenerato la necessità di contenere il più possibile le importazioni di derrate, fatte salve alcune materie primarie per l'alimentazione e indispensabili, soprattutto, per la conservazione dei cibi – sale, spezie, farina di frumento e di mais, olio.

L'acquisizione di quanto necessario per integrare i prodotti locali e per conservarli avveniva attraverso il baratto, ossia lo scambio dei prodotti saurani con i beni di cui disponevano gli abitanti delle vallate più vicine. Le vie di comunicazione erano difficili, è vero, ma non impossibili: la pista del Pura, i sentieri per Mione, per la val Pesarina e per il Cadore potevano essere percorsi. D'inverno, non sempre la neve costituiva un ostacolo e anzi, poteva facilitare i trasporti tramite l'uso di slitte. Per molti anni i saurani hanno commerciato o barattato i propri prodotti andando a offrirli personalmente oppure affidandosi a intermediari attivi sulle piazze più lontane. Questo modo d'importare ed esportare merci cominciò a cambiare verso la fine dell'Ottocento, quando nacquero istituzioni come le Latterie sociali e L'Unione cooperativa di produzione e consumo³³ che, senza perseguire finalità di lucro, commercializzavano i prodotti saurani in ambiti molto più vasti e nello stesso tempo, importavano i generi di prima necessità a prezzo relativamente inferiore³⁴.

La presenza di tali istituzioni non eliminò dall'oggi al domani, il vecchio sistema del baratto, rimasto in uso fino agli anni Sessanta e oltre. Anche in seguito alla costruzione della strada del *Bûs* (1934), e soprattutto durante la Seconda guerra mondiale, molta gente con la gerla in spalla si recava più agevolmente ad Ampezzo e dintorni per far provviste. Tra le testimonianze orali relative agli scambi commerciali intessuti da Sauris tra il 1940 e il 1955 circa, risultano particolarmente significative quelle di due informatrici – le sorelle Marina ed Erminia Colle –, protagoniste dirette di questa attività. Raccontano, infatti, che in quegli anni

«anche noi si prendeva su burro, formaggio salato, oppure anche il *khràut*, la ricotta; si metteva nel gerlo; d'inverno coi zoccoli di legno, di quelli con

fu provvisoria per campare la vita, ma la loro mira era certamente a bel principio quella dell'agricoltura e della pastorizia la quale è ancor l'unica in questa regione. Certamente per l'impianto di tutto il necessario si può immaginare quali sacrifici e quali stenti avranno dovuto sopportare e come lentamente potevano progredire, non avendo una via d'uscita [via di comunicazione], lontani da altri paesi e senza mezzi all'infuori delle loro braccia ... Se allora i cibi erano grossolani erano però del resto sani e sostanziosi, e la popolazione cresceva sana e robusta senza dover ricorrere ad altre provviste fuori dal paese. Poco prima del secolo scorso [il XIX] venne poi gradatamente acquistato qualche piccola quantità di granoturco a misura che il bisogno cresceva, sia per l'aumento della popolazione quanto per il motivo che i terreni non erano più così redditivi in cereali come prima, da ciò prese maggior campo l'industria della pastorizia. Venne così ad aprirsi il commercio per l'esportazione dei latticini e l'importazione dei cereali, e questo maneggio era già venuto al suo colmo verso il 1870».

³³ M. PLOZZER (a cura di), *Sauris 1920-1970*, cit., pp. 5-22.

³⁴ Fulgenzio Schneider fu un acceso fautore della creazione di tali enti: F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti*, cit., pp. 61-65.



8. Il baratto, lo scambio dei prodotti.

i chiodi per non scivolare, e nelle gallerie non c'era luce: si toccava con un bastone sul muro per non perdersi e per non andare a sbattere. Si prendeva su anche trenta chili e si andava fino a Prius, dove conosco ancora quella famiglia».

Una volta giunti a destinazione, se si avevano già clienti e la fortuna di poter vendere la propria merce, piuttosto che barattarla, ci si risparmiava non poca fatica:

«quella signora andava per le case ad avvertire la gente che veniva a comprare il formaggio e poi me lo pagavano coi soldi. Tornavo indietro ad Ampezzo col gerlo vuoto; lì, da Guarino, si faceva la spesa con i soldi ricavati del formaggio [riso, sale, zucchero, olio]».

Prima di riprendere la faticosa via del ritorno ci si rifocillava:

«Si poteva prendere un panino con la marmellata; il papà non permetteva nient'altro. Si tornava a casa e bisognava portare il conto: tanto hai guadagnato, tanto hai speso; tutt'al più si poteva comprare due o tre garrobole».

I soldi servivano quando non si poteva operare il baratto:

«Il papà andava giù in Friuli a prendere il grano [mais] e si faceva macinare al mulino di Sauris di Sotto»³⁵.

In tal modo, per secoli i saurani si sono procurati i generi di cui avevano bisogno, recandosi nelle piazze dove generalmente venivano

³⁵ Lateis, 3 aprile 1992.

commerciati³⁶. Non sempre però erano i saurani ad andare in altri paesi con la loro merce: gli abitanti di Forni, di Prato Carnico, di Ampezzo e di altri paesi vicini puntualmente si recavano a Sauris a offrire i propri prodotti. La ricotta – fresca o conservata –, i cappucci, i crauti, il formaggio salato o qualche salame venivano scambiati con le verdure, i legumi – soprattutto fagioli secchi – e la frutta – noci, prugne, pere, mele, castagne secche – che a Sauris mancavano. Erano pure attivi dei venditori ambulanti, ma solo dopo la fine del secondo conflitto mondiale la loro presenza si intensifica, consentendo l'ingresso di nuovi prodotti destinati a sostituire quelli tradizionali: così, al posto dei piatti di legno o di terracotta e al pentolame di bronzo, di ghisa e di rame, si cominciarono a preferire le stoviglie di metallo smaltato, di alluminio e di plastica.

Un personaggio legato al baratto dei beni era *Batsilòt*, al secolo Pietro Domini, di professione oste e merciaio. Svolgeva la sua attività a Sauris di Sotto. Nel suo 'bazar' le donne portavano cappucci, uova, orzo, lana, capelli e così via e ricevevano in cambio pettini, nastri, cordelle, filo da ricamo, tabacco da naso e altri generi 'voluttuari'. Si ricorda, inoltre, la figura di *Brutalana*, una vecchia venditrice ambulante di piatti e scodelle che veniva da Cella di Ovaro a Sauris per spacciare la sua merce e che veniva sfuggita o derisa dai bambini perché era ritenuta una mezza strega.

I pasti

La giornata lavorativa della famiglia saurana cominciava prima dell'alba e terminava dopo il tramonto. Nel corso della giornata venivano fatte delle pause, normalmente quattro d'estate e solo due d'inverno, per consumare i pasti.

La mattina, appena alzati, ci si recava, digiuni, nei luoghi di lavoro; in base alla stagione e alle necessità, le mansioni variavano: chi governava le bestie nella stalla, chi andava a falciare i prati, a far legna o a lavorare nei campi, mentre la nonna o una zia nubile o comunque, la donna più anziana e abile della famiglia, investita del complesso ruolo di massaia-cuoca-dispensiera, preparava la prima colazione (*vrüestich*). A coloro che erano andati a lavorare a grande distanza e si trovavano, quindi, nell'impossibilità di rientrare, veniva inviata la colazione tramite una persona giovane che, oltre a recare le vivande, si univa nel lavoro. Di solito, l'ora in cui si consumava il primo pasto della giornata oscillava tra le 8 e le 10 di mattina. Per il trasporto del cibo si usava una gerla apposita (*vrüestichkhörble*).

³⁶ Le piazze principali erano Ampezzo e Villa Santina per sale e generi alimentari, Cella di Ovaro per piatti e stoviglie, Ovaro (fiera di San Martino) per il bestiame, il Friuli – da Tolmezzo in giù – per i cereali.

La seconda pausa si faceva tra le 12 e le 13. A pranzo (*jàuzn*), normalmente, si consumava il pasto più sostanzioso della giornata. Chi lavorava vicino a casa rientrava, mentre a chi lavorava lontano il cibo veniva portato. Quanti svolgevano mansioni faticose, spesso lontano da casa, avevano bisogno di una terza pausa, la merenda, per riposarsi e rinnovare le energie; questo pasto leggero, detto *nochinauzn*, veniva consumato verso le 15 o le 16 e consisteva negli avanzi del pranzo, che a tale scopo era stato inviato più abbondante, o meglio, era stato consumato più parcamente.

Finita la giornata lavorativa, si rientrava a casa; strada facendo, pensando alla cena (*tciaïne*), i ragazzi sfogliavano una margherita e recitavano: «*buine tciaïne, trista tciaïne*»; in tal modo traevano presagi sulla bontà del pasto serale. Avrebbero trovato un piatto gustoso e insolito (*buine *tciaïne*) oppure la solita *minjöstra* (*trista tciaïne*)?

La consistenza dei pasti variava in base alle giornate: cibi semplici, e monotoni nei giorni feriali, cibi più sostanziosi nei giorni di lavoro pesante, cibi 'da festa' alla domenica, cibi speciali – rituali – nelle ricorrenze calendariali e familiari.

I giorni feriali

Nei giorni feriali (*vèrtage*), in cui non erano previsti lavori che comportassero un notevole dispendio di energia, i cibi erano alquanto semplici.

Al mattino, per il *vrüestich*, si mangiava una polta di farina di mais (*múes*) condita con strutto, versata fumante sugli avanzi di polenta del giorno precedente o su patate lesse o pane raffermo e cosparsa, a seconda delle disponibilità, di ricotta, di ciccioli di maiale (*khràipn*), di *gedreize* – ottenuti dal burro cotto. Il più delle volte, comunque, era accompagnata solo da ricotta. Talvolta, c'era la *jöta*: si tratta di una zuppa con chicchi di mais bollito, verdure tritate – soprattutto selvatiche – e avanzi della cena. Questa pietanza figura tra quelle che gli informatori ricordano più malvolentieri³⁷. A pranzo si mangiava polenta (*paléinte*) e un piatto a base di carne salata (*vlaišdùnkhatle*). A seconda della stagione venivano serviti anche crauti, bieta o tarassaco cotti in padella e insaporiti con lardo, pancetta o con un pezzo di zampetto di maiale.

La merenda poteva consistere o in una fetta di polenta avanzata dal pranzo e accompagnata da ricotta o più semplicemente, in una porzione di formaggio salato; talvolta, però, non mancava anche un pezzo di lardo

³⁷ A quanto pare il livello di gradimento di questa minestra era molto basso non solo a Sauris, ma in tutta l'area in cui essa era diffusa. Per le varianti della *jöta* in ambito carnico e per la sua storia si veda il bell'articolo di V. ZUCCHIATTI, *Ancora sulla cucina povera: le «Minestre dei morti» ovvero della jota*, in «Sot la Nape», 4, 1990, pp. 55-62.

o di pancetta. In alternativa alla quotidiana polenta poteva esserci la *péta* o il pane (*pròat*). Quest'ultimo trovò larga diffusione dopo la costruzione del panificio a Sauris di Sotto (1926), ma solo in anni più recenti (1960-1970) ha cominciato progressivamente a sostituirsi alla polenta, mentre ha soppiantato a tal punto la *péta* che le nuove generazioni la ignorano quasi completamente. Il pane soccenericcio, in quanto non lievitato, era molto semplice da farsi e la preparazione stessa non richiedeva molto tempo. La sostituzione del tradizionale focolare con la cucina economica a legna e soprattutto a gas ha, peraltro, determinato la scomparsa della coltre di cenere sotto la quale la *péta* veniva cotta. Inoltre, il pane del panificio era – ed è tuttora – ritenuto molto più appetitoso sia della *péta* che del pane fatto in casa e dunque i forni familiari, divenuti inutili, scomparvero – in tutta Sauris ne resta solo uno, ristrutturato recentemente. Prima del 1926, comunque, il pane veniva fatto nel forno di casa almeno una volta alla settimana; la farina di frumento (*bàtsamel*) raramente ne costituiva il solo ingrediente, in quanto frequentemente era fatto con farina di segale e aromatizzato con semi di cumino (*khìme*).

Alla sera, per cena, c'era sempre la zuppa di crauti (*khràutminjöstra*), di orzo (*gérsteminjöstra*), o di altre verdure di stagione, che fin dalla mattina cuoceva sul fuoco, nella tradizionale pentola di bronzo (*hovn*). L'orzo e un pezzo di carne o un osso affumicato erano gli ingredienti fissi di tutte le minestre; queste ultime prendevano il nome del vegetale maggiormente presente. In alternativa, potevano esserci i *pfòrnzàufn*, briciole di farina di frumento e acqua cotte in una soluzione di latte e acqua; a questa pietanza, molto rapida da preparare, si ricorreva quando si aveva poco tempo; infatti, gli ingredienti erano gli stessi delle tagliatelle (*nùdln*), ma i tempi di preparazione, ovviamente, erano diversi. Per variare il pasto serale, si ricorreva a una versione più elaborata del *múes* mattutino, che veniva chiamata *ingemochats múes*, oppure, in tempi ormai lontani, si serviva un piatto di fave (*pòan*) bollite, condite con burro, panna acida o, semplicemente, latte; più spesso si mangiavano le patate lesse con formaggio salato o ricotta fermentata.

I giorni di lavoro pesante

I lavori faticosi come la fienagione, il taglio e la raccolta della legna, la semina e la raccolta dei prodotti agricoli si svolgevano, sovente, in località piuttosto lontane dal paese; i lavoratori, per guadagnare tempo e non sprecare energie inutilmente, erano usi consumare i pasti sul posto. Quando i luoghi di lavoro potevano essere raggiunti agevolmente dalle 'vivandiere', si inviavano i pasti da casa; in molti casi questo non era possibile, in quanto essi si trovavano a grande distanza dall'abitazione e per raggiungerli erano necessarie molte ore; all'inconveniente si ovviava grazie ad appositi stavoli, costruiti nel luogo dove si svolgevano i

lavori, predisposti e arredati per il pernottamento. Le derrate alimentari venivano trasportate *in loco* dagli stessi lavoratori con la gerla (*khörble*) o con l'aiuto di bestie da soma. Anche l'acqua, quando non c'erano delle sorgenti vicine, veniva trasportata con appositi barili detti *pitrars* – se portati a spalla – o *logolas* – se portati da bestie da soma.

Come si è detto, durante il periodo in cui si svolgevano lavori faticosi, la dieta dei saurani veniva adeguata alle necessità energetiche dei lavoratori. Al mattino, il *múes* veniva 'rinforzato' con una salsiccia, con latte o con vino. A pranzo, la polenta veniva accompagnata sempre da un *dùnkhatle* a base di carne. I *dùnkhatle* erano – e sono tuttora – degli intingoli con carne o altro; prendono il nome dall'ingrediente principale di cui sono composti e si possono distinguere, quindi, in *ripelandùnkhatle* con le costine di maiale, *burstdùnkhatle* con le salsicce, *vlaishdùnkhatle* con la carne in generale, *driemdùnkhatle* con la carne di lobo, *plüetdùnkhatle* con il sangue, *paršutdùnkhatle* con il prosciutto, *šötedùnkhatle* con la ricotta. Per le giornate di lavoro pesante si usava, in prevalenza, la carne fresca di pecora o la carne di maiale salata. Questi piatti venivano associati sia alla polenta sia alle patate bollite, soprattutto quando le carni non erano fresche, bensì conservate sotto sale.

Sul menù di quei giorni di lavoro, l'intingolo con polenta o patate poteva essere integrato con una frittata all'erba cipollina o con altre erbe selvatiche – generalmente in primavera, quando le uova abbondavano –, con crauti o bieta in padella con *muzét* o salsiccia, qualche fetta di salame, formaggio e, naturalmente, il pane rotondo fatto in casa (*tséltle pròat*), solo in tempi recenti sostituito da quello del fornaio (*bina pròat*, *màn pròat*).

All'ora di merenda si tiravano fuori dalla gerla la polenta avanzata a pranzo, il pane, il salame o la pancetta e una volta tanto, il formaggio buono e ci si rifocillava. Per dissetarsi, se si era in prossimità di qualche malga, si mandava qualcuno a prendere il siero che, per quanto dissetante, provocava un tale rivolgimento da costringere più spesso del dovuto a celarsi dietro i cespugli per trovar sollievo. Verso la fine della giornata, talvolta, si beveva del latte mescolato a vino, cui si attribuiva una funzione ricostituente, o grappa (*šnòps*) portata *in loco* in un piccolo barilotto (*šnopspiterle*).

Anche il pasto serale in occasione di queste attività era più elaborato: infatti la 'solita minestra' veniva arricchita con riso oppure con un soffritto di lardo e farina (*ingepreineta minjöstra*); in alternativa, c'erano le tagliatelle condite con strutto o più raramente, burro e ricotta grattugiata, ovvero riso bollito in acqua e latte con l'aggiunta di strutto o burro (*risotto*).

Erano in uso anche cibi speciali che avevano la funzione specifica di 'tirare su' le persone impegnate in lavori faticosi: si ricorda il pane inzuppato nel latte o nel vino, passato nell'uovo sbattuto e fritto (*göltstikhlan*), oppure semplicemente fritto con o senza uovo (*geréstatspròat*),



9.-10. Cibo per i giorni di lavoro pesante e per quelli di festa.

l'uovo sbattuto con il vino o con il latte (*giavijòn*), il già citato latte e vino e in tempi remoti, il brodo di pecora con vino rosso.

Ogni famiglia, in previsione dei lavori faticosi, si procurava una certa quantità di vino e di grappa che, centellinate nel corso dei lavori, venivano terminate allegramente in occasione della festa di fine raccolto. Era abitudine dei saurani svolgere i lavori più faticosi, soprattutto quelli lontano da casa, aiutandosi a vicenda sia per terminare più rapidamente, sia per rendere il lavoro meno pesante e monotono; infatti mentre lavoravano, potevano cantare e *iuccare* (*hujen*); alla sera, dopo aver cenato, i più giovani, ma non solo, si dedicavano con passione alla danza (*tonts*). Terminati i lavori e riposti i raccolti, si doveva festeggiare: era allora d'obbligo la pastasciutta e il più delle volte veniva macellata anche una pecora e lo spezzatino accompagnava la polenta; soprattutto, non dovevano mancare le danze nel corso delle quali si mangiavano frittelline alla menta o alla salvia e si scolavano i fiaschi. Gli informatori, quando raccontano queste esperienze, dimentichi delle fatiche, ricordano con nostalgia quel modo semplice di aiutarsi e divertirsi assieme.

I cibi dei giorni di festa

Il comune di Sauris, com'è noto, è composto da quattro frazioni; in ogni frazione sorge una chiesa in cui si venerano santi diversi e di cui

annualmente si celebra la festa. Queste ricorrenze calendariali erano motivo di convivialità, perché c'era – e c'è – la consuetudine di invitare a pranzo i parenti e gli amici delle altre frazioni. Così, si era ospitati a pranzo a Sauris di Sopra il Venerdì santo – per seguire la spettacolare *via crucis* –, il giorno della festa di San Lorenzo (10 agosto) e in occasione della festa della Madonna del rosario (7 ottobre); gli abitanti di Sauris di Sotto, invece, festeggiavano con i loro congiunti la Pasqua, Sant'Osvaldo (6 agosto), l'Assunzione (15 agosto), la Natività di Maria o Madonna della cintura (8 settembre) e San Silvestro (31 dicembre); alla Maina si celebrava la festività di San Giuseppe lavoratore (terza domenica dopo Pasqua), offrendo ai congiunti delle altre frazioni il primo pranzo all'aperto della stagione – tempo permettendo; gli abitanti di Lateis, infine, avevano modo di ricambiare l'ospitalità ricevuta in occasione delle feste di Sant'Antonio abate (17 gennaio), di San Valentino (14 febbraio), della Santissima Trinità (prima domenica dopo la Pentecoste) e di Sant'Antonio da Padova (13 giugno). A seguito dell'invito, gli ospiti, oltre a godere del ristoro, avevano occasione di ripulirsi dalla polvere del viaggio e magari, cambiarsi d'abito prima di recarsi alle funzioni.

I piatti dei giorni di festa, pur distinguendosi per la presenza di alcuni ingredienti non abitualmente usati per i pasti dei giorni feriali, non costituivano, tuttavia, un menù particolarmente elaborato. I cibi più frequenti, in uso sia per la semplice festività, sia per le ricorrenze calendariali e famigliari, erano il *dùnkhatle* di carne fresca – di pecora, maiale, capra o in tempi recenti e d'estate, pollo – con la polenta, la minestra d'orzo, la pastasciutta condita con salsiccia o *spek* e gli immancabili crauti in padella con lardo. Si segnalano, quindi, quelle vivande che erano espressamente riservate a questa o a quella ricorrenza e si dà per scontata la presenza della polenta, del *dùnkhatle*, della *minjōstra* e della pastasciutta, qualora proprio una variante di questi cibi non rappresenti il piatto tradizionale.

Domenica (*zùntach*)

Un'adeguata celebrazione del giorno festivo presupponeva una sostanziale variazione degli ingredienti di base. Infatti, già dal mattino, al posto della farina gialla di mais, come componente principale del *múes*, si utilizzava la più preziosa farina bianca di frumento per offrire a colazione la *preinzupe*, ossia una crema, quasi una besciamella, nella quale s'ingegnavano, a seconda della disponibilità, polenta, pane o patate, cospargendola di ricotta grattugiata e talvolta, versandovi sopra latte o vino. A pranzo, si gustava la minestra d'orzo, che differiva dalla minestra dei giorni feriali per il fatto di avere più fagioli, più orzo e meno crauti, e un *dùnkhatle* con polenta. Per cena c'erano le tagliatelle fatte in casa condite con strutto – più spesso con *mochade* – e ricotta, oppure con salsiccia o pancetta soffritta; come secondo, per chi avesse avuto ancora fame, c'erano patate lessate e ricotta fermentata.

Capodanno (*Najòrstoch*)

Il primo giorno dell'anno veniva salutato con una colazione del tutto speciale: una bella ciotola di caffè (*kafê*) da mescolare con il latte e in cui intingere fette di pane. Questa bevanda veniva preparata in un pentolino di rame (*kafêkheisele*) che svolgeva la sua funzione poche volte all'anno. Raramente il caffè era ottenuto dai soli semi di *Coffea arabica* (*der rechte kafê*), come invece succede ai nostri giorni: i chicchi di caffè, quando non erano assenti del tutto, venivano abitualmente integrati con l'orzo (*gêrstekafê*) e, durante i periodi difficili, anche con le fave. Il miscuglio così composto veniva tostato sul fuoco, usando un apposito strumento detto *kafêpròtar*; quindi macinato con il macinino da caffè (*kafémilele*): la polvere così ottenuta si usava solo nei giorni delle feste principali, quando c'era una veglia funebre, quando qualcuno stava male o per una puerpera. A pranzo si portavano in tavola pastasciutta o risotto seguiti da uno spezzatino di carne fresca con polenta e insalata di cavoli cappucci (*khéipfle zòlat*) – gli ultimi rimasti – condita con lardo e *zàirat*. Alla sera, per cena si consumava solo una scodella di *múes*, per compensare, forse, l'abbondanza del pranzo e la bontà della prima colazione.

Carnevale (*Vòšankh*)

In occasione dei festeggiamenti carnevaleschi si preparavano le frittelline alla menta e alla salvia e i crostoli (*krìskelan*). Il piatto tipico di carnevale era la selvaggina, in particolare il camoscio, le cui carni venivano cotte in umido e mangiate con la polenta. Altre specialità erano le tagliatelle, le più elaborate lasagnole sfrangiate (*vlékhmùdln*) e il risotto – il riso era il piatto dei giorni di festa per eccellenza. Ad aggiungere gioia a questa ricorrenza c'era la recente o imminente macellazione del maiale. Questi motivi concorrevano a far sì che si trascorressero i giorni di carnevale, prima della triste, lunga e magra quaresima, organizzando balli, mascherate e qualche buona mangiata.

Quaresima (*Vošte*)

I quaranta giorni dopo il carnevale, sarebbero stati per i saurani, profondamente legati all'ortodossia cattolica, i più difficili dal punto di vista alimentare ed energetico se avessero osservato alla lettera l'astinenza dai cibi 'grassi'. Nell'alimentazione saurana si faceva, infatti, largo uso di grassi animali e carni, sia per ragioni di ordine economico, sia perché ben rispondevano alle esigenze fisiche delle persone che vivevano in quell'ambiente; infatti, i tipi di lavoro svolti, l'altitudine e le basse temperature invernali comportavano un grosso dispendio di energie che dovevano essere reintegrate da cibi ad alto contenuto calorico come, appunto, i grassi animali, assunti sotto forma di condimento o pietanza. Un periodo di quaranta giorni di 'magro' poteva avere delle conseguenze deleterie per la salute della comunità, salvo che l'alimentazione di quei giorni venisse opportunamente integrata o che la regola religiosa venisse

disattesa. Probabilmente, la scarsità di possibili integratori hanno fatto sì che si modificassero, sia pure di poco, le disposizioni della Chiesa; infatti, durante il periodo quaresimale ci si asteneva completamente da carni o grassi di origine animale solo per due giorni alla settimana: il mercoledì e il venerdì; in questi giorni si usava il prezioso olio di oliva o più spesso, l'olio di semi per condire qualsiasi vivanda; gli altri giorni non si era tenuti a rinunciare all'abituale condimento quotidiano, anche se si usava parsimonia nel consumo della carne. I cibi più frequenti erano le sarde e le aringhe salate (*sardelòns*) e lo stoccafisso. Le prime, cotte alla piastra, accompagnavano la polenta nei giorni feriali, il secondo si abbinava alla polenta domenicale. Altri cibi abituali in questo periodo dell'anno erano, oltre alle solite minestre di crauti e orzo, le tagliatelle – si disponeva di più tempo per prepararle – i *pfòrnzàufn*, i crauti e le patate. Tutti aspettavano con ansia la primavera con i suoi teneri germogli e la Pasqua che la preannunciava.

Pasqua (*zan Oastrn*)

La Pasqua arrivava per la gioia di tutti. La neve incominciava a sciogliersi e i sentieri ritornavano a essere percorribili. Sotto il leggero strato di neve e nelle zone esposte al sole già si potevano raccogliere le prime erbe selvatiche che andavano a sostituire i vegetali conservati – crauti –, avvizziti – patate, cipolle – e secchi – fave, piselli, fagioli – che per tutto l'inverno si era stati costretti a mangiare. Per festeggiare la resurrezione di Cristo e della natura, si preparavano le vivande più prelibate: le uova, deposte in abbondanza in questo periodo dell'anno, venivano impiegate copiosamente nel confezionamento dei cibi pasquali. In primo luogo, il pane rituale, che doveva essere, possibilmente, di farina bianca impastata con uova e olio o burro; le pagnotte rotonde (*tsèltle pròat*), guarnite con uno o più uova e dorate con tuorlo sbattuto, s'infornavano nel forno di casa o in tempi più recenti, si portavano a cuocere nel forno del panificio. Oltre al pane, si preparavano anche focacce a base di pasta lievitata, uova, zucchero, burro o strutto; con la pasta avanzata del pane e delle focacce si confezionavano dei panini (*prèatle*) a piccole trecce, parimenti decorati, che venivano regalati ai bambini. La mattina di Pasqua era una delle mattine in cui, per colazione, c'erano il caffè, il latte e fette di pane o di focaccia. A pranzo, non mancava la polenta con carne di agnello in umido, il tarassaco con le uova sode, il *khraut* col cotechino. Era possibile avere anche un primo piatto a base di brodo di pecora e riso o tagliatelle, oppure minestra d'orzo ricca di fagioli. Le uova venivano impiegate per confezionare un tipo di tagliatelle più larghe di quelle abituali e con i bordi frangiati, che venivano consumate, preferibilmente per cena, con salsiccia soffritta nel grasso di maiale e ricotta. Per concludere la cena di Pasqua, se le *vlékhniùdln* non erano state sufficienti a sfamare tutti, c'erano patate lesse e *tala* in insalata.

Sant'Osvaldo

Il 6 di agosto ricorreva la festività del patrono di Sauris di Sotto. I bambini ricevevano, finalmente, il dono (*pàgele*) che era stato loro promesso durante l'anno dal padrino o dalla madrina: si trattava di una ciambella dolce, acquistata in una delle bancarelle, talmente grande che il beneficiato poteva infilarcela allegramente attorno al collo. Cibi tipici del giorno di Sant'Osvaldo erano il caffè al mattino, il pane bianco dorato con l'uovo, la carne fresca di pecora, capra o pollo con la polenta e il vino.

San Lorenzo

Il 10 di agosto si festeggiava San Lorenzo, patrono di Sauris di Sopra. I paesani, per ricambiare l'ospitalità ricevuta durante la festa di Sant'Osvaldo, offrivano ai parenti un banchetto con carni fresche e salate, polenta e soprattutto pastasciutta e vino. Al mattino, per preparare la colazione si metteva in funzione il pentolino del caffè.

Festa della Madonna (*Inservràutokh*)

Il 15 di agosto ricorreva la festa dell'Assunzione e l'8 settembre quella della Natività di Maria. I cibi per queste occasioni, festeggiate a Sauris di Sotto, non erano molto differenti da quelli degli altri giorni di festa: *preinzupe* a colazione, minestra d'orzo, crauti, polenta e salsicce (*paléinte unt bürstle*) a pranzo, *múes* e patate a cena.

Festa dei Santi – Vigilia di Morti (*Oldrhailigntcnos*)

Per festeggiare il giorno dei Santi non c'era a Sauris una particolare tradizione alimentare: i cibi erano quelli di un normale giorno di festa, tranne che per la cena. Di sera, infatti, si mangiavano gli gnocchi. Questa pietanza non era legata al culto dei santi bensì a quello dei defunti.

Natale (*Bàinachn*)

Alla vigilia di Natale era d'obbligo mangiare di magro; il piatto forte era il *bakalà*. Il giorno della festa si faceva colazione con *kafé* e latte; a pranzo si mangiava pastasciutta condita con *spek* e ricotta, oppure minestra in brodo di manzo – ma solo dopo il secondo evento bellico – o in brodo di pecora; il secondo piatto era, normalmente, costituito da spezzatino di pecora – poteva accadere talvolta che si uccidesse, per l'occasione, un gallo o una gallina – con polenta e crauti; per terminare il pasto e far felici i bambini compariva sulla tavola della frutta – mele, arance, noci, castagne – procurata barattando cappucci e ricotta con gli abitanti delle vallate vicine. A cena, per compensare, si consumava un pasto a base di patate e ricotta fermentata.

Questue

Legate alle festività e al cibo erano alcune questue. A Sauris, si ricordano quella di Capodanno, in occasione della quale i questuanti

facevano il giro delle case, augurando un felice anno nuovo, quella della Settimana santa, quando le campane dovevano tacere e i suonatori di raganelle giravano per l'abitato chiamando la gente alle funzioni, quella della 'notte dei morti', in cui i giovani suonavano le campane per onorare-allontanare i defunti; vi era, infine, la questua dei Santi Innocenti (28 dicembre), quando i bambini, andando da una casa all'altra, cantavano una filastrocca («*Pište léa, pište léa, léa, léa!*») per esortare i benefattori a lasciare la salsiccia corta appesa al soffitto e donare quella lunga. Durante le questue, generalmente, si chiedevano gli ingredienti per 'fare gnocchi' – consumati, poi, dai questuanti in allegra compagnia –, ma, durante le questue di Capodanno e della Settimana santa, si potevano ricevere anche dolcetti, castagne secche, fave, noci, mele, arance e, negli ultimi tempi, anche qualche soldino.

Le ricorrenze famigliari

Gli eventi più importanti in seno alla famiglia sono riconducibili ai momenti più significativi della vita dell'individuo: la nascita, la fine dell'adolescenza (coscrizione), l'ingresso nel contesto sociale col matrimonio, e infine, la morte. Normalmente questi momenti vengono solennizzati con riti di passaggio che possono comprendere un pasto conviviale. Anche a Sauris c'erano delle tradizioni alimentari per queste ricorrenze. Ma dal momento che la varietà dei cibi è sempre stata scarsa, a rendere questi momenti solenni, più che il cibo in sé, erano la rottura della monotona alimentazione quotidiana mediante la preparazione di piatti leggermente più elaborati – lasagnole, tagliatelle, gnocchi, crostoli, frittelle, brodo di carne bovina, grappa – e la possibilità di stare assieme. Durante queste ricorrenze le danze e i canti – se gioiose – o la preghiera – se tristi – costituivano il culmine del convivio, il momento in cui i membri della comunità si sentivano veramente uniti e solidali nella gioia e nel dolore.

Nascita

Quando nasceva un bambino, parenti e amici si recavano a far visita alla puerpera recando in dono pane bianco, burro, uova e negli ultimi tempi, zucchero, birra, biscotti e vino. Erano tutti cibi che servivano a ripristinare le forze della neomamma; l'alimentazione della puerpera non prevedeva, comunque, particolari pietanze, se si esclude la *panada*, cioè la pappa di pane bollito, condita con burro o olio d'oliva e talvolta, il brodo. Ecco la testimonianza di due anziane informatrici:

«Le donne durante la gravidanza e dopo il parto mangiavano solo quello che avevano e nient'altro, *vhé!* Non avevano le cose che sono adesso ..., che hanno tutto. Dovevano mangiare quello che era, *vhé!* crauti, patate, *mùes*, latte; si nutrivano, *vhé!*».

«Panada, abbastanza, pane bianco, ma era raro quello lì, se no col pane che si faceva in casa. Brodo? Non so se l'hanno mai visto!»³⁸.

Se la puerpera aveva avuto un parto particolarmente difficile, per 'tirarla su' le si dava un sorso di grappa, o caffè e uova sbattute con vino (**giavijòn*), oppure le si preparavano il *geréstatspròat* o il *göltstikhlan*; talvolta, se la famiglia poteva permetterselo, si uccideva una gallina per preparare del brodo, altrimenti si faceva il brodo con la carne di pecora. Per renderlo più sostanzioso vi si poteva aggiungere del vino. In alcuni casi, per le puerpere – o quando il ciclo mestruale era particolarmente doloroso – si preparava una *kamilapéta*, cioè una focaccia non lievitata cotta sotto la cenere, ricostituente e calmante, a base di farina, uova, burro o grasso, cumino e infuso di camomilla; oppure una variante dei *vlédlan*, in cui si usava l'infuso di camomilla al posto della grappa o del latte. Dopo l'istituzione del panificio, divenne consuetudine regalare un filone di pane diviso in cinque panini chiamato *màn pròat*; prima si regalava una pagnotta fatta in casa (*hàus pròat*).

Il poeta dialettale saurano Costante Petris (Dante Wolvian), in una poesia dedicata alla cognata – componimenti poetici accompagnavano i doni che tradizionalmente si recavano alle neomamme –, indicava la dieta che si doveva seguire per garantire la salute della puerpera e favorire un'abbondante secrezione di latte per il bambino³⁹. Infatti, a mettere spesso in pericolo di vita il neonato era la scarsa secrezione di latte da parte della madre o la sua perdita; quando ciò accadeva, si alimentava il piccolo con il *múesmaròn*, una pappetta fatta con farina di frumento, latte e acqua d'orzo – per renderlo più digeribile. Se il neonato da alimentare era un maschietto, si aggiungeva alla pappa anche un pezzetto di burro 'per far tela', cioè per rinforzare i lombi. Per far sì che il bambino

³⁸ Caterina Schneider, Udine, 7 dicembre 1991; Barbara Petris, Sauris di Sopra 14 dicembre 1992.

³⁹ La signora Licia Schneider Petris conserva il manoscritto originale della poesia dedicata alla cognata – fratello del marito Beppino – quando divenne mamma per la prima volta, nel 1963: «Tanti auguri alla puerperina / e tanti tanti alla picolina. / Senza dubbio bella e ideale / ma tutto questo ancora non vale / se non la sa ben nutrire / io la posso suggerire. / Se mi ascolta e mi accetta / Le posso fare una ricetta. / Per quanto il mal è di stare all'erta / captar e guarir sotto coperta / con di più molta attenzione / di non vantarsi a stagione. / Pitosto star di buon umore / e goder cibi a buon sapore. / E per trattar la convalescenza / meto tutta la sapienza. / Alla ricetta agiungo con onore / qualche campione senza valore / che Le segno per proforma / e Lei si tenga a questa norma. / La mattina un caffè late / con due biscotoni e non patate. / Che sia pollo o sia gallo / ma sempre per regalo / mezzo in brodo a mezzogiorno / l'altro mezzo per contorno. / Un po' d'amerenda e ammesso / una fettina è concesso / e per farla alla completa / prenda pure una bireta. / Per la cena e il suo moto / un pane in acqua coto / con aggiunta un po' di burro / e perché tenga un po' più duro / un po' di noce di moscata / ed ecco pronti la panata / con vitamine dalla A alla Z. / Ne può mangiar a pien panzetta / scodelle grandi ma non troppe / perché fa latte a piene poppe / e può causare un'infezione / e alla piccola un'indigestione. / Dunque attenti cara Licia / insieme alla tua Picia / ciò ti prego per favore / star a regole del dottore. / E tieni pure osservato / se non son dottore son cognato».

crescesse con uno stomaco sano e resistente, si mescolavano alla pappa vari ingredienti 'simpatici': lo stomaco di pollo essiccato e polverizzato, alcune gocce di grappa, oppure radice di rafano (*kren*).

Ecco il racconto di alcune anziane informatrici a proposito della dieta dell'infante la cui madre avesse perso il latte – vi si intuisce una certa discriminazione sessuale nell'alimentazione:

«Latte di mucca, *vhé!* Chissà quanti bambini hanno avuto coliche e mal di ventre. Anche [alcuni sono] morti. Preparavano come la besciamella. Ai bambini [maschi] mettevano un bel pezzo di burro perché dicevano: "Hanno da fare tela buona". Erano certi [casi] che hanno dovuto fare subito, al giorno dopo [perché la madre non aveva latte]. Adesso non si darebbe più! E ancora, dovevano essere in due a dargli col cucchiaino; tanti non avevano neanche il cucchiaino, allora facevano così [intingevano l'indice] e dentro [in bocca del bambino] col dito».

«Facevano una pappina con la farina bianca: le pappine leggere, *muesmròn*, fatta con latte, e ai maschietti mettevano dentro anche un pochino di burro; avrebbero fatto un po' più forte di tela, per non avere l'ernia. Per farli avere un po' di forza in più sulla tela gli hanno messo dentro un po' di burro, no. Alle bambine niente: eppure sono anch'esse soggette ad avere l'ernia, *vhé!*».

«E mia nonna, povera donna, aveva prima quattro bambine, no! La quarta bambina che gli era nata [quando le era nata] mio nonno non gli portava su neanche la panada, perché era offeso. Non era colpa della nonna solo, no? Poteva mettere lui il seme da maschio, che colpa ne aveva lei! Dopo per fortuna che sono nati due maschi. Un altro, ricordo che raccontano sempre, aveva anche lui un paio, le prime due, bambine; poi quando è arrivato il maschio – e questo papà dei bambini non fumava mai – si è comprato perfino un sigaro, sai, per festeggiare»⁴⁰.

Da quanto si può capire da queste testimonianze orali, almeno fino agli anni Sessanta la dieta di Dante Wolvian era solo una dieta 'ideale', ben lontana dalla realtà quotidiana delle donne saurane.

Alcuni giorni dopo il parto, la puerpera si recava in chiesa per la purificazione, portando, come offerta rituale, pane e uova. L'evento rappresentato dalla nascita di un bambino non era accolto, a Sauris, con particolari festeggiamenti; il giorno del battesimo, invece – quasi fosse la vera nascita –, si poteva celebrare con i parenti e i padrini, offrendo un pranzo a base di carni ovine.

Matrimonio

La sera della vigilia delle nozze, le amiche della futura sposa andavano sotto la sua finestra e cantavano una serenata augurale. Se gli sposi erano di due frazioni diverse, i giovani del luogo usavano – e usano tuttora – far pagare a entrambi il *tišle* (tavolino), come risarcimento per la

⁴⁰ Giovanna Petris, Sauris di Sotto, 7 dicembre 1991; Caterina Schneider, Udine, 14 dicembre 1991; Osvalda Schneider, La Maina, 14 gennaio 1992.

perdita di un componente della frazione. Esso consisteva nell'approntare, all'uscita di un villaggio o all'entrata di un altro, un tavolino con bevande e liquori in abbondanza offerti dallo sposo ai compaesani della sposa e dalla sposa ai compaesani dello sposo. Se il tavolino veniva giudicato insoddisfacente, s'impediva l'uscita o l'ingresso del corteo nuziale fino a quando il *tišle* non veniva opportunamente rifornito. Ecco come ricorda il giorno del suo matrimonio un'anziana informatrice:

«A me hanno messo tre [*tišle*]: uno a Sauris di Sotto, uno in Velt, perché io ero [stata] sei anni e mezzo lì che lavoravo, e uno dietro qua [Sauris di Sopra]. Il tavolino serviva a 'pagare' per il passaggio, metteva su soldi, non pochi. Li mettevano i giovani [*tišle*]: qui erano le ragazze e giù nel mio paese erano i ragazzi»⁴¹.

Ai componenti del corteo nuziale venivano offerti, fin dal mattino, rinfreschi dove non mancavano caffè e grappa; poi, dopo la celebrazione del rito religioso, i familiari offrivano il pranzo. In tale occasione il menù consueto subiva delle modifiche considerevoli: sulla mensa nuziale, infatti, non potevano mancare il pane bianco, il brodo di carne con riso, pastina o tagliatelle e la carne di manzo – comprata in macelleria ad Ampezzo; a queste pietanze si aggiungevano quelle più consuete a base di carne di pecora, di capra e di maiale con polenta e come contorni, crauti, patate, nonché i crostoli e i *vlédlan*. Il vino e la grappa rallegravano il pranzo di nozze, anche se consumati con parsimonia. Più di tutto, comunque, erano le danze e i canti che, naturalmente, seguivano il pasto e si protraevano fino a notte inoltrata, a rendere l'occasione una festa memorabile sia per gli sposi, sia per gli ospiti. Una coppia di anziani informatori ricordano ancora il loro pranzo nuziale:

«Il *khraut* non mancava mai, un po' di minestre, pane, buon pane bianco – c'era di raro quello là –, i *kreipflàn* [crostoli] non mancavano; la carne, quella non mancava. Carne comprata [di manzo] e di pecora. Chi si sposava, in quel giorno [il giorno del matrimonio, il cibo] era un po' speciale: facevano la minestra in brodo con tagliatelle o pastina; carne e patate – quelle non mancavano mai. Adesso c'è abbondanza, ma quella volta non c'era neanche che mettere nella minestra»⁴².

Le feste di matrimonio costituivano, per la maggior parte della popolazione saurana, una spesa notevole, che non tutti erano in grado di affrontare. Coloro che non potevano permettersi di pagare il *tišle*, il pranzo nuziale e quant'altro

«andavano alla mattina alle tre e mezza in chiesa [a sposarsi], magari che nessuno non si è accorto, che nessuno non si accorgeva che loro si sposavano»⁴³.

⁴¹ Barbara Petris, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁴² Barbara e Beniamino Petris, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁴³ Giovanna Petris, Sauris di Sotto, 7 dicembre 1991.



Altre volte la coppia era costretta a sposarsi di mattina presto per la sopraggiunta gravidanza della sposa e anche in tal caso, la festa di matrimonio 'saltava', o meglio, si festeggiava solo tra intimi. Poteva accadere – e non erano casi sporadici – che, dopo la cerimonia religiosa e un *jàuzn* più consistente del solito, la coppia, invece del viaggio di nozze, si recasse a lavorare nei campi o sui prati a seconda delle necessità e delle stagioni; così come non era inconsueto che due fratelli o due sorelle si sposassero lo stesso giorno in modo che una sola festa potesse bastare per due matrimoni.

Funerale

Quando una persona moriva, veniva opportunamente preparata per il suo ultimo viaggio. La comunità si stringeva attorno alla famiglia del defunto e l'aiutava a superare quel momento critico. Gli amici, i parenti, anche l'intero paese, si recavano a «pregare tutti i tre rosari – doloroso, gaudioso e glorioso»⁴⁴, per favorire il buon trapasso. Si pregava tutta la notte; dopo la mezzanotte,

«a chi restava si dava da mangiare qualcosa; ultimamente facevano solo del caffelatte, ma una volta si facevano anche minestre. La pastasciutta, io so che facevano, ma non col sugo e il formaggio come adesso, no, no: la pasta è [era] condita con la *mòchade* e dopo un po' di ricotta sopra. Mica chissà che cosa! Come bevande, durante la veglia funebre, caffè di orzo con un po' di grappa dentro, oppure, i vecchi bevevano solo la grappa. Si beveva la grappa in bicchierini piccoli piccoli»⁴⁵.

Il giorno del funerale, il corteo funebre, preceduto dalle persone che portavano le corone, raggiungeva la chiesa e dopo la cerimonia re-

11.-12.-13. Le fasi della vita: la nascita, il matrimonio, la morte.

⁴⁴ Maria Domini, Sauris di Sotto, 1 aprile 1992.

⁴⁵ Osvalda Schneider e Natalia Colle, La Maina, 1 aprile 1992.

ligiosa, accompagnava il defunto alla sua ultima dimora. Poi i familiari offrivano un piccolo rinfresco per ringraziare i partecipanti, soprattutto coloro che avevano trasportato la salma e le corone. Ecco il racconto di due informatrici:

«A Lateis, quando si veniva su [a Sauris di Sotto], facevano sempre andare [qualcuno] in Cooperativa e portavano di casa formaggio, salame e poi prendevano vino, pane e davano sempre uno spuntino, ecco, perché si veniva col carro a piedi».

«Io ricordo che abbiamo portato la ghirlanda della sorella di Giorgina e ci hanno dato da mangiare. Ero piccola. Quando è morta mia suocera siamo andati in Locanda [«La Pace»] a mangiare: né festa né niente, solo mangiato e andati a casa»⁴⁶.

Evidentemente la tradizione del rinfresco funebre offerto dai parenti del 'caro estinto' aveva raggiunto una certa notorietà nelle vallate vicine a Sauris, poiché, come racconta una signora:

«uno di Lancenigo, no, che veniva sempre qui, no, ha detto: "Io quando muoio, voglio come che fanno a Sauris e lì quel giorno, dopo il funerale, mangiare e bere per tutti". Si vede che lui è venuto qui e ha sentito»⁴⁷.

L'alimentazione in base al sesso e all'età

In ogni nucleo familiare, organizzato in modo patriarcale, esisteva, ovviamente, una struttura gerarchica cui sottostavano tutti i componenti⁴⁸. Normalmente, in una famiglia normale convivevano tre o quattro generazioni: al vertice si trovava il capofamiglia, di solito il nonno o comunque, un uomo anziano; seguivano gli uomini che avevano un 'me-stiere' – sarto, tessitore, falegname, fabbro e così via –, poi gli altri maschi adulti e infine, i maschi più giovani. Tutti si rivolgevano al patriarca con rispetto e deferenza e nessuno osava dargli del 'tu'; egli amministrava il patrimonio – acquisti e vendite di beni, gestione dell'agricoltura e dell'allevamento e così via – e ne deteneva il possesso. In casa, tutto ciò che aveva un certo valore era posto sotto la sua custodia, comprese, in molti casi, le derrate alimentari di un certo pregio – olio, vino, grappa, farine e così via. Normalmente, per meglio tutelare tali beni, il capofamiglia li teneva chiusi a chiave⁴⁹. E proprio per il fatto di essere vecchio

⁴⁶ Natalia Colle, La Maina, 1 aprile 1992; Maria Domini, Sauris di Sotto, 1 aprile 1992.

⁴⁷ Maria Domini, Sauris di Sotto, 1 aprile 1992.

⁴⁸ Si vedano i saggi di E. NAVARRA, «La comunità di Sauris tra Settecento e Ottocento: profilo demografico» e «Famiglie e casate», in D. COZZI, D. ISABELLA, E. NAVARRA (a cura di), *Sauris/Zahre*, cit., pp. 105-135.

⁴⁹ Un esempio della vita in una famiglia di tipo diffuso, tra la fine del Settecento e i primi del Novecento, ci viene offerto da F. SCHNEIDER, *Genealogia della mia stirpe*, ms inedito

e di 'potere', il patriarca si permetteva delle piccole abitudini alimentari – come la tazzina di caffè o il 'taglietto' di vino – precluse agli altri e specialmente alle donne. Infatti, se, in linea di principio, gli uomini più giovani ubbidivano ai più anziani e tutti al capofamiglia, le donne erano sottoposte agli uomini, al capofamiglia e a una donna più anziana – di solito la madre, la suocera, la nonna o una zia *vedrana*. Questa donna, normalmente, governava la casa, preparava i pasti e teneva le chiavi della dispensa e mentre le altre donne andavano «sempre dietro con gli uomini, la suocera doveva star dietro ai lavori di casa e servire a tavola»⁵⁰. In questa mansione era, comunque, coadiuvata dalle nuore e dalle figlie, rientrate dopo una giornata di lavoro nei pascoli o nei campi, mentre «gli uomini, di sicuro, e i bambini si sedevano sulle panche»⁵¹; infatti,

«la donna doveva servire quelli che erano a tavola e, più che altro, lei doveva mangiare facendo qualche altro lavoro in piedi; a tavola poche volte si sedeva, e il lavoro era grande perché le famiglie erano grandi»⁵².

Le poche volte che le donne potevano accomodarsi a tavola, accadeva perché

«avevano i bambini. Perché, la suocera diceva: "Guardate i bambini, sono vostri! Meglio che fate voi i lavori [lavare, filare, cucire e così via] e io faccio il servizio di servire a tavola, che faccio meglio"»⁵³.

La posizione della donna all'interno del nucleo familiare era, quindi

«sempre, forse, non so, peggio che l'uomo! Era sempre nei lavori sforzati o i bambini. Insomma, specialmente la sera, prima delle undici non andavano a dormire, perché dovevano fare prima i lavori di casa; alle quattro dovevano alzarsi, perché avevano i bambini: forse ne avevano cinque o sei, e forse di più. E prima di andare a letto, diceva mia nonna, aveva un cavalletto sulla stufa: lavare le robe dei bambini per averli il giorno dopo asciutti, perché era scarsità, non c'era roba come adesso»⁵⁴,

Il suo ruolo a tavola era quello di

«servire gli uomini, no! Erano [gli uomini] più tenuti in considerazione, perché facevano i lavori pesanti ... loro, eh, una volta, o nel bosco o con le

conservato dagli eredi a Sauris di Sotto, costituito fogli rigati (cm 21x30) e rilegati artigianalmente, con copertina in cartoncino che reca il titolo; è composto da 44 pagine non numerate di cui le ultime otto sono in bianco. Il manoscritto presenta la firma dell'autore e la data di composizione (1933).

⁵⁰ Barbara Petris, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁵¹ Elsa Lucchini, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁵² Costanza Petris, Sauris di Sopra 02 aprile 1992.

⁵³ Barbara Petris, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁵⁴ Barbara Petris, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

bestie e i cavalli. I lavori delle donne non erano considerati pesanti, anche se partorivano anche dieci figli!»⁵⁵.

La discriminazione alimentare tra uomo e donna che iniziava fin dalla nascita – infatti, al *múesmaròn* dei maschi si aggiungeva il burro – era destinata a continuare anche nell'età adulta. I bocconi migliori, i cibi più prelibati, le quantità maggiori erano sempre riservate agli uomini:

«Quando si andava fuori, sui monti, a far fieno, allora dopo pranzo, per merenda, gli uomini [ricevevano] un bicchiere [di vino] pieno, ma le donne ... un po' meno. A casa mia era di tutti uguale, però il formaggio asciutto [quello buono], in certe case, usavano dare solo agli uomini; le donne dovevano mangiare quello salato o ricotta»⁵⁶.

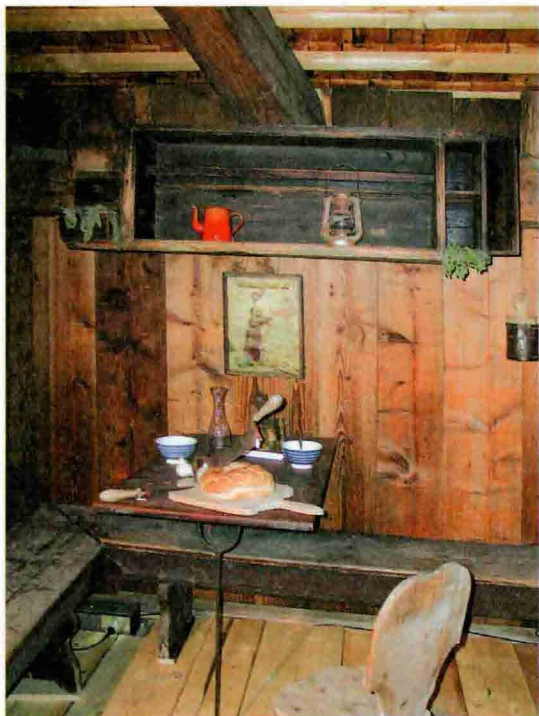
Naturalmente, il ruolo riservato alla donna saurana all'interno della famiglia, così come emerge dalle testimonianze orali, può sembrare alquanto abbruttente. In realtà, esso era accettato con orgoglio, forse perché gli uomini per buona parte dell'anno emigravano; non vi è dubbio, comunque, che la donna saurana è sempre stata conscia di 'reggere tre angoli della casa' e tale consapevolezza l'aveva anche l'uomo saurano che difficilmente le mancava di rispetto.

La cucina e la cantina

In cucina, l'unico locale riscaldato della casa, si svolgeva buona parte della vita sociale della famiglia. Era divisa in due settori: uno, di superficie inferiore all'altro e rialzato di circa 30 centimetri, ospitava il focolare (*vairštöt*) con la pietra eventualmente lavorata (*pròanstan*), il braccio di legno girevole su un cardine (*ràide*) posto in un angolo, le panche (*pönke*) site attorno, con qualche appoggiatesta di legno (*khòupfstiele*), una serie di sgabelli (*stùeln*) e un tavolino a muro (*maurtišle*). Tutta la famiglia si raccoglieva attorno al fuoco, di sera o durante i giorni invernali, per difendersi dal freddo; gli uomini costruivano utensili vari, intagliavano il legno o intrecciavano cesti; le donne filavano, cucivano o ricamavano sedute sulle panche o sugli sgabelli. Nell'altro settore c'erano il secchiaio (*seglâr, seclâr*) con lo scolapiatti, la piattaiola o mensola (*stòle*), la credenza (*kéinterle*), un cantonale (*kéinterle ime éikhe*), il tavolo (*tiš*) e qualche sedia (*ciadréas*) e vi si svolgevano i lavori propri della cucina. Il secchiaio era, in origine, in legno o in pietra, così come lo scolapiatti, una mensola opportunamente scanalata e leggermente inclinata verso il secchiaio, cui era collegata, e sulla quale si ponevano a sgocciolare i piatti e le stoviglie. Nell'ultimo cinquantennio, il cemento, più economico della

⁵⁵ Elsa Lucchini, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.

⁵⁶ Elsa Lucchini, Sauris di Sopra, 2 aprile 1992.



pietra e più resistente e pratico del legno, ha sostituito, quasi del tutto, i materiali tradizionali. Sopra al secchiaio era appesa la *stòle*; in cui venivano riposti piatti (*têlarle*), scodelle e scodelline (*nòpf*, *nèpfle*) di legno e di terracotta (*kröp*, se sbrecciati) e terrine (*šislñ*) per condire gnocchi, tagliatelle o insalate. I piatti e le scodelle in legno erano un tempo molto diffusi, perché presentavano il vantaggio di poter essere costruiti dagli artigiani locali e il loro costo era molto basso, abbondando a Sauris il legname; quando queste stoviglie si rompevano – accadeva che il legno si spaccasse – venivano ricucite e utilizzate di nuovo. Per contro, le stoviglie in terracotta venivano acquistate a Cella di Ovaro (*nèpfle von Cella*) e costituivano comunque una spesa in più per l'economia domestica. Sembra che sia stato fatto un tentativo, a Sauris di Sotto, di avviare una fornace per la produzione di terrecotte, ma con scarso successo. Sotto la *stòle* trovavano albergo tutta la serie di mestoli e di frustini da cucina (*kopf*, *khöle*, *khölele*, *plöpfar*, *zajekhöle*), in metallo, con o senza buchi (*šötekhöle*, *aiznkhöle*), la grattugia per il formaggio (*ràibaizn*) e il contenitore per le posate (*leiflvos*). I mestoli erano realizzati o in legno d'acero o in metallo – rame, ottone e, negli ultimi tempi, alluminio; la grattugia consisteva in un pezzo di lamiera convesso, opportunamente bucato, fissato a una tavoletta di legno più o meno decorata; il contenitore delle posate era di legno intagliato, talora con applicazioni di fasce di rame o di ottone, talvolta sbalzate. Le posate, in passato, erano in prevalenza di legno o di

14. La cucina.

15. Le stoviglie e gli ingredienti abituali.

alpacca; in seguito, di alluminio e infine, di acciaio. I bicchieri erano, fino agli anni Cinquanta o Sessanta, di latta o di metallo smaltato; i bicchieri di vetro erano meno comuni e usati, come tutto il resto delle stoviglie pregiate – piatti, scodelle e tazzine in porcellana, posateria d'acciaio –, solo in occasioni molto speciali.

Sotto la *stòle* c'erano due o più ganci ai quali venivano appesi i secchi di rame (*tciaùldiers*), più o meno decorati. Questi recipienti servivano sia per andare ad attingere l'acqua alla fontana (*tròuge*), appesi in perfetto equilibrio al bigollo (*tsiglštop*) sia per conservarla; vicino ai *tciaùldiers*, a portata di mano, c'era sempre il ramaiòlo (*kopf*), usato per versare l'acqua in altri recipienti e ... per bere.

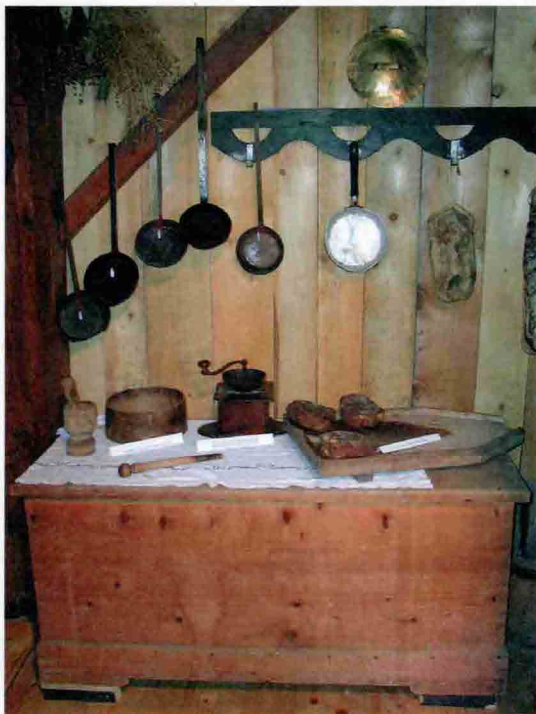
Sotto il secchiaio era appesa la batteria di pentole: la pentola cilindrica di ghisa con tre piedini (*lavôtc*) per la cottura del *múes* e del *dùnkhatle*; una o più pentole di bronzo (bronzini) con tre piedini, panciute, millissime e di varie dimensioni, usate soprattutto per cuocere la minestra quotidiana; la pentola di ghisa per cuocere la polenta (*paléintekheisele*); la padella dal lungo manico di ferro (*phone*) per cuocere le frittate, i crauti e per 'saltare' le verdure col lardo; la padellina per soffriggere il lardo (*pféindle*), la pancetta o la salsiccia da versare sulle tagliatelle o nella minestra; il pentolino di rame per preparare il caffè, usato solo nei giorni di festa o se qualcuno era ammalato.

Nella credenza e nel cantonale, le cui porte erano munite di serratura, erano raccolti i contenitori di legno per vari tipi di farina (*šketle*, *pfüntšškètele*, se usati come unità di misura), i contenitori con lo strutto (*sain*) e con la *mochade*, il pane, la *péta*, gli avanzi di polenta, il formaggio e la ricotta da grattugiare, qualche pezzo di lardo, l'olio, il *zàirat* per condire, il sale, riposto in una scatola di legno (*zolzškètele*) e la grappa nel suo barilotto.

In vista, sulla credenza o sulla *stòle*, c'erano il mortaio per pestare il sale, completamente di legno, e il macinino per i cereali abbrustoliti e il caffè; appesi vicino al focolare, c'erano gli strumenti per tostare l'orzo e il caffè e il soffietto per ravvivare le braci (*plòzar*).

È necessario notare che, data la scarsità dei metalli, buona parte degli utensili erano realizzati in legno; durante e dopo i conflitti bellici che interessarono la zona, tuttavia, parecchi residuati metallici vennero utilizzati nei modi più originali; si possono trovare, ancor oggi, i mestoli, le pentole, o gli scaldini da letto ottenuti dalle granate, dalle bombe o dagli elmi dei combattenti.

I luoghi destinati all'immagazzinamento e alla conservazione delle derrate alimentari erano la cantina (*khèlder*) e il *klitc*; in cui venivano riposti in attesa dell'inverno i vegetali – aglio, cipolle, cappucci, patate e così via – e i rari frutti. I due locali erano posti nella zona più interna del piano terra, avevano il pavimento in terra battuta o in lastre di pietra ed erano, quindi, molto freschi. Nella cantina c'erano, ordinatamente



sistemati, vari contenitori: il tino per la fermentazione della ricotta e il recipiente per la fermentazione dei crauti, il fusto con la salamoia per il formaggio (*samöriašof*) e il contenitore del siero fermentato; vi era anche il grande cassone (*grònt*) dei cereali e delle farine, normalmente suddiviso, al suo interno, in vari scomparti che ospitavano le granaglie e/o la farina di un cereale, di produzione locale o importato: frumento (*bàtsa*), mais (*zürcha*), segale, grano saraceno, orzo (*gérste*) e avena. Per garantire la buona conservazione dei preziosi cereali, ma soprattutto della farina, vi si poneva dentro un pezzo di ferro. Su scansie di legno venivano sistemati formaggi e ricotte e inoltre, tutti gli strumenti relativi alla loro produzione, dall'enorme pentolone di rame, ai secchi (*khòndln*) per il latte, ai contenitori di legno o di rame per scremarlo, dalle varie formelle di legno per il formaggio (*khàšar*, *khàšarle*), al tavolino per sgocciolarlo, dalla tela per avvolgerlo, alla tavola per pressarlo (*khàzepretle*) e inoltre, i vari mestoli relativi alla lavorazione del latte. Dal soffitto o da aste poste orizzontalmente pendevano salami, prosciutti, pancette: insomma, tutti i prodotti della lavorazione delle carni di maiale, di pecora o di selvaggina. Le carni conservate sotto sale erano contenute in tini di legno (*khìbln*) collocati anch'essi in un angolo della *khèlder*.

16. Il contenitore delle posate.

17. La dispensa.

- A. ARTICO, *Cucina della Carnia cence pretésis*, Udine, 1985.
- A. BARAGIOLA, *La casa villereccia delle colonie tedesche del gruppo carnico Sappada, Sauris e Timau con raffronti delle zone contermini italiana e austriaca. Carnia, Cadore, Zoldano, Agordino, Carinthia e Tirolo. Peregrinazioni folkloriche*, Chiasso, 1915.
- P. CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, Bologna, 1980.
- P. CAMPORESI, *La Carne impassibile*, Milano, 1983.
- P. CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna, 1985.
- P. CAMPORESI, *La terra e la luna. Alimentazione folclore e società*, Milano, 1989.
- E. CASON ANGELINI, «La coltivazione della fava nel bellunese», in D. PERCO (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero. Sistema e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese*, Feltre (Belluno), 1988, pp. 51-104.
- L. CIMITAN, *Repertorio della narrativa di tradizione orale della Carnia*, Udine, 1988.
- D. COZZI, D. ISABELLA, «Pilàn palàn, gambo di fava». *Sistema alimentare e repertorio simbolico a Zahre/Sauris*, in «Ce fastu?», 73, 1997, 2, pp. 253-270.
- D. COZZI, D. ISABELLA, E. NAVARRA, (a cura di), *Sauris/Zahre. Una comunità delle Alpi Carniche*, 2 voll., Udine, 1999.
- A. CUCAGNA, *Area di diffusione della fava da seme e delle seccaiole nelle Alpi Carniche e Dolomitiche*, in «Rivista Geografica Italiana», 62, 1955, 2.
- D. DIBONA, «La coltivazione della patata», in D. PERCO (a cura di), *Fava, patata, fagiolo, papavero. Sistema e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel Bellunese*, Feltre (Belluno), 1988, pp. 105-123.
- L. LUCCHINI, *Memorie del Santuario di S. Osualdo*, Udine, 1880.
- O. LURATI, «Per la storia dell'alimentazione della gente lombarda e ticinese», in *Etnografia e dialettologia*, Pisa, 1986.
- M. MONTANARI, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1988.
- A. PERUSINI ANTONINI, *Mangiar friulano*, Vicenza, 1963.
- M. PLOZZER (a cura di), *Sauris 1920-1970. 50 anni a servizio della comunità saurana*, Tolmezzo (Udine), 1983.
- F. SCHNEIDER, *Raccolta di antiche tradizioni ed avvenimenti fino ai giorni nostri di Sauris*, Tolmezzo (Udine), 1992.
- F. SCHNEIDER, *Memorie di racconti che oggidi si chiamano leggende e superstizioni*, edizione a cura di D. ISABELLA, Udine, 1993.
- F. SCHNEIDER, *Ricordi 1919*, ms (1920) inedito conservato dagli eredi a Sauris di Sotto.
- F. SCHNEIDER, *Genealogia della mia stirpe*, ms (1933) inedito conservato dagli eredi a Sauris di Sotto.
- G. STAMPANI, *Coltura montana con speciale riguardo alla Alpicoltura*, Milano, 1910.
- R. TANNAHIL, *Storia del cibo*, Milano, 1987.
- V. TETI, *Il pane, la beffa, la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, 1976.
- P.P. VIAZZO, *Comunità alpine*, Bologna, 1990.
- V. ZUCCHIATTI, *Ancora sulla cucina povera: le «Minestre dei morti» ovvero della jota*, in «Sot la Nape», 4, 1990, pp. 55-62.

Cibo e rito tra tradizione e modernità

Il caso di Giaglione in Valle di Susa

di Valentina
PORCELLANA

Poca acqua, castagne e vino¹

Giaglione, comune francoprovenzale a pochi chilometri a monte di Susa, posto a 774 metri di quota, si estende alla confluenza di tre valli, la Valle di Susa, la Val Cenischia e la Val Clarea. La storia geologica di questo territorio è legata al flusso dei ghiacciai quaternari delle tre valli, con le loro azioni di abrasione sulle rocce in posto, di deposito e rimodellamento del materiale morenico. La particolare formazione geologica del terreno è causa della scarsità d'acqua e dell'aridità del suolo che

«costrinse per tempo gli abitanti a sfruttare con ingegnosi accorgimenti le acque del torrente Clarea mediante canalizzazione»².

La Dora Riparia infatti, oltre a essere fin dal 1147 sotto la giurisdizione dell'abbazia di San Giusto, era difficilmente raggiungibile dai giaglionesi, perché incassata in fondo alle alte pareti rocciose delle Gorge. Il torrente Clarea, invece, che apparteneva alla comunità, serviva all'irrigazione e al funzionamento dei mulini e delle peste da canapa che rimasero in attività fino alla seconda metà del XVIII secolo.

Il problema dell'irrigazione di un territorio tanto arido era centrale per la popolazione che, in mancanza d'acqua, poteva sfruttare solo in parte il suolo e con colture poco redditizie. Già all'inizio del XV secolo, i documenti parlano di un tentativo di costruire una *bealera* per derivare le acque dal Vallone di Chiauri, ma con tali gravi costi per la comunità da far presto abbandonare il progetto. Un documento notarile dell'11 settembre 1458³ riporta la decisione di costruire un nuovo canale che convogli le acque del Clarea fino ai terrazzamenti del paese con il concorso nelle spese sia della comunità sia dei consignori De Jallonio Aschieri e De Roma. Dopo varie difficoltà, legali e tecniche, l'opera appare pressoché ultimata nel 1462, anche grazie a una notevole donazione da parte di Maria Bona Aschieri, moglie di Andrea De Jallonio. Il canale porta



¹ Sulla storia dell'alimentazione in area pedemontana negli ultimi secoli del Medioevo, si veda A.M. NADA PASTRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero*, Torino, 1989.

² B. MOLINO, *Giaglione. Storia di una comunità*, Borgone di Susa, 1975, p. 18.

³ Archivio comunale di Giaglione, F. 132, f. 1 (Capitoli di fondazione e conduzione della balera di Chiari del fiume Clarea).

notevoli benefici all'agricoltura e all'allevamento locali. Dai documenti⁴ che riportano le grida lette in Giaglione nel 1462 e negli anni seguenti, si deduce che molte terre erano state convertite da bosco di castagni a campi per la semina del grano e altre da campi a prati per l'allevamento bovino e ovino⁵.

Prima della costruzione del canale, il pascolo era possibile solo oltre i 1500 metri, mentre i terreni più a valle erano destinati a campo, vigna e castagneto, in aggiunta agli orti che si trovavano vicino alla fonte della borgata del Plano⁶. Il pascolo in alpeggio, soprattutto quello sulla vasta zona erbosa dell'alpe di Touille, fu per secoli terreno di contesa, spesso anche violenta, con Exilles. Nel giugno 1533, i giaglionesi avevano avuto la peggio ed erano state loro sequestrate ben 43 mucche e 33 capre. A distanza di due secoli, nel 1750, e nonostante la maggiore disponibilità di prati da destinare al pascolo in territorio comunale, i giaglionesi spinsero i loro animali in territorio exillesse, minacciando le donne che custodivano gli armenti e preparavano il formaggio in alpeggio, lanciando pietre sulle mandrie degli avversari e azzoppando un certo numero di vacche.

Sul terreno ripido e soleggiato del versante verso la Dora, invece, si continuava a coltivare la vite, la cui presenza è attestata già da documenti del XIII secolo. Le vigne esposte a sud si estendevano fin quasi al Pian Deruine, intorno ai 1000 metri. Nel 1750, a Giaglione pare fossero coltivate a vite 305 giornate di terra, con una produzione media di 14,35 brente di vino a giornata⁷. I vitigni autoctoni, coltivati ancora oggi sulle terrazze sorrette da muretti a secco, sono l'*Avanà* e il *Becouet*.

Vino, castagne e formaggi erano le produzioni principali dell'economia giaglione. Le castagne bianche, oltre a essere cibo quotidiano, insieme alla segala erano la moneta con cui gli enfiteuti giaglionesi effettuavano i pagamenti dovuti al monastero della Novalesa, almeno fino al XV secolo. I particolari dovevano al proprietario della terra, abbazia o nobile, un tributo, spesso rappresentato da una parte del prodotto coltivato. A vantaggio del signore andava il *terceno*, ovvero la terza parte, delle castagne; per altri prodotti come il vino, il grano, la biada, l'avena si applicavano il *seseno* o il *noveno*. Le terre soggette alla Novalesa, invece, pagavano, come da antica consuetudine, la decima. I pagamenti avvenivano con scadenza diversa: a San Michele (29 settembre), *tempore*

⁴ Archivio comunale di Giaglione, F. 132, ff. 5-6-7.

⁵ L'allevamento caprino sarà vietato da un bando campestre del 1719 «atteso il grave danno che causa» ai boschi. Archivio comunale di Giaglione, F. 124, f. 2 (Bandi campestri ottenuti dall'Eccellentissimo Real Senato).

⁶ Ancora oggi, per la festa di Santa Caterina, che cade nel mese di novembre, le priore del paese preparano con crisantemi, rosmarino e alloro, colti negli orti e nei giardini, i mazzi di fiori che vengono offerti alla comunità al termine della messa.

⁷ G. PRATO, *La vita economica in Piemonte a mezzo il secolo 18*, Torino, 1908, p. 76.

vindemiarum, si consegnava il vino; a Sant'Andrea (30 novembre) le castagne; *tempore messium* si consegnavano i cereali. I pagamenti, che continueranno fino alla seconda metà del XVI secolo, quando inizierà il processo di affrancamento dei particolari dai tributi fondiari dovuti ai signori locali, potevano avvenire anche in denaro, in prodotti rari come il pepe o il pistacchio o in *pulis, galinis et polastris*. Solo nel 1842 la comunità giaglioneese potrà liberarsi anche dai pagamenti dovuti alla Novalesa. Pochi anni più tardi, nel 1855, il governo subalpino deciderà la soppressione degli ordini religiosi contemplativi e mendicanti, confiscando tutti i beni dell'abbazia.

Tra le altre coltivazioni, bisogna ricordare anche quella del noce, per la produzione di olio, soprattutto in frazione Santo Stefano, che ha lasciato tracce nei nomi di località come Pra Nuiye, del mandorlo, dell'ulivo, del fico e dello zafferano.

Castagne e vino, come abbiamo detto, erano i prodotti principali, frutto della difficile terra di Giaglione. Non è dunque un caso che, nel giorno dei Morti (2 novembre), fossero, fino a pochi anni fa, proprio le castagne e il vino le offerte portate all'altare. Nel momento in cui il sacerdote recitava la formula «preghiamo per gli offerenti», chiunque poteva portare nel cesto deposto ai piedi dell'altare le castagne destinate alla casa delle Povere figlie e il vino da travasare con l'imbuto nella predisposta damigiana. Alcuni in paese ricordano anche l'offerta di *micconi*, grosse forme di pane, spesso di segala⁸. Al rito benedetto dal sacerdote se ne affiancava un altro, diffuso non solo nella Valle di Susa: la sera dell'1 novembre, sulla tavola apparecchiata per i defunti, venivano lasciate le castagne, cotte con la buccia o pelate e bollite con un rametto di finocchio selvatico, il vino e la *soupò di mort*⁹.

Tra rito ed economia locale, il vino è uno dei pochi prodotti che la comunità giaglioneese nel passato riusciva a commercializzare. Per questo, se il vino veniva colpito da tassazioni, si levavano le proteste dei produttori. Come successe nel 1575, quando la comunità inviò a Emanuele Filiberto la richiesta di esenzione dalle nuove gabelle sul vino, facendo riferimento alla concorrenza commerciale di Chiomonte e alla povera condizione in cui versava il comune dopo la guerra contro i francesi:

«perché sono abituati in luogo montuoso e sterile, che altro non hanno che un puoco di vino, il quale non ha ricàpiti come per avanti, causante la istituzione della tratta foranea, massime per essere vicini al luogo di Chiomonte, assai abbondante de vini, ove per esser luogo franco ricorreno [gli acquirenti], mentre che ivi se ne trova; et loro [i produttori giaglionesi]

⁸ I documenti dell'Archivio comunale attestano l'esistenza di cinque forni per la cottura del pane – al Plano, al Molare, a Santo Stefano, nel ricetto del castello superiore, al Closò –, ma probabilmente ogni borgata ne aveva uno.

⁹ La ricetta varia a seconda delle tradizioni famigliari, ma gli ingredienti base sono il soffritto di cipolla, i gusti dell'orto, la salsa di pomodoro, il brodo e i grissini rotti.

senza puoter vendere il suo ... Supplicando V.A. si degni cassar et abolir detta foranea per rispetto al vino, in consideratione delle ragioni predette et che al tempo delle guerre esso luogo è stato tutto abbrughiato per servitio di S.A.»¹⁰.

Come vedremo, la Valle di Susa, compresa Giaglione, fu ripetutamente terreno di battaglia tra le truppe che attraversavano le Alpi, arrecando gravi danni all'economia locale.

Le confraternite e il cibo dei poveri

La confraternita maschile, il cui priore oggi è nominato dal parroco di Giaglione il giorno dei Santi Pietro e Paolo (29 giugno), è ancora parte attiva della vita del paese. L'esistenza di una confraternita a Giaglione si può far risalire al XIII secolo. Nata con scopi religiosi e caritativi, aveva il compito di presenziare ai funerali dei confratelli, assistere i membri poveri con le offerte derivanti dalla questua, offrire un banchetto distribuendo cibo e vino nel giorno di Pentecoste. Oggi, il rinfresco offerto dal priore cade la domenica precedente la festa di San Vincenzo martire, protettore dei viticoltori e patrono di Giaglione, che si festeggia il 22 gennaio¹¹. Al rinfresco sono invitate anche le sei priore del paese¹².

Le notizie documentarie relative alla confraternita maschile detta «di medio agosto» e successivamente intitolata allo Spirito Santo risalgono al XIV secolo: i proventi annuali della pia congregazione consistevano in denaro, segala e vino, che entravano nelle casse soprattutto grazie ai legati testamentari dei confratelli.

Nel testamento di Giovanni Grimodi, datato 31 maggio 1362¹³, oltre alle disposizioni sull'ufficio funebre e sulle elemosine per i successivi vent'anni, si predisponessa che, nel giorno dell'anniversario, per dieci anni, venisse offerto «*unum bonum prandium*» a dieci poveri. Ad altri tre poveri del paese era invece assegnato dal Grimodi, per nove anniversari,

¹⁰ B. MOLINO, *Giaglione*, cit., p. 163.

¹¹ Nella parrocchiale di Giaglione è custodita una statua lignea che raffigura San Vincenzo con due grappoli d'uva in mano, uno bianco e uno nero; il santo è accompagnato da due putti che reggono gli strumenti della tortura cui, secondo la tradizione, fu sottoposto, e il corvo che protesse il cadavere del martire dagli uccelli rapaci.

¹² Le priore di Santa Caterina sono le due più giovani, le priore del Sacro Cuore le due di mezz'età, mentre delle due priore anziane la più attempata è la priora di S. Vincenzo, l'altra della Madonna del Rosario. La prima notizia di una cappella nella parrocchiale dedicata a Santa Caterina risale al XVI secolo, mentre all'inizio del XVII secolo, un altare viene dedicato alla Madonna del Rosario dall'omonima Compagnia. Le testimonianze orali ricordano come la coppia delle priore del Sacro Cuore sia stata istituita, nei primi decenni del Novecento, dal parroco di Giaglione, don Rolando. Le priore vengono nominate durante la festa della Madonna del Rosario, che cade la prima domenica di ottobre.

¹³ Archivio comunale di Giaglione, F. 137, f. 1.

un pasto con pane e vino, mentre a un quarto era riservato un pranzo con pane, vino e formaggio.

La distribuzione di cibo ai poveri, che tradizionalmente la confraternita elargiva il giorno di Pentecoste, è attestata nei documenti fino al XVIII secolo, anche se non risulta più a carico dei confratelli: in un parcellario dei sindaci di Giaglione del 1706 si legge: «4 giugno: libbre 8 di *grasa di vacha* per cundire la minestra dei poveri per la Confreria»¹⁴, mentre sarà la parrocchia, nel 1749, a distribuire ai poveri un'emia di frumento e una brenta di vino.

Oggi il pane benedetto viene distribuito alla fine della messa nel giorno del patrono.

Una forma di pane a ciambella è collocata alla base del *bran*, una struttura in legno alta oltre due metri e ricoperta da nastri, fiori e frutta – soprattutto uva – che una giovane donna nubile porta in processione, tenendola in equilibrio sulla testa.

Anche oggi, ai funerali prendono parte il priore della confraternita e le due priore anziane, reggendo un cero in mano. Solo nel caso che il funerale sia per una donna, presenziano anche le priore del Sacro Cuore con il cero fasciato da un nastro nero. Pare che fino a non molti anni fa, al momento dell'offertorio, dopo che il sacerdote aveva benedetto la bara, una parente del defunto si avvicinasse all'altare con una borsa dalla quale estraeva una pinta di vino e un *miccone* di pane. La pinta, un'apposita bottiglia nera molto pesante, può contenere da un litro e mezzo a due litri di vino.

Alla presenza del priore della confraternita avviene ancora oggi la *merenda sinoira* che, intorno alle sei del pomeriggio del giorno successivo alla festa di San Vincenzo, le priore offrono alla banda musicale e agli spadonari, i quattro uomini che, a un cadenzato ritmo musicale, danzano con le spade alla mano in occasione delle principali feste del paese. Il pasto è detto di *Sèinta Visoenda*, anche se la festività religiosa è quella dello Sposalizio della Vergine, festeggiato nella borgata di San Giuseppe con una messa. I cibi che devono essere offerti sono prescritti dalla tradizione: patate bollite con la buccia, salsiccia, acciughe al verde e *toumò grasa*¹⁵.

Le sei priore sono inoltre impegnate in un fitto calendario festivo¹⁶

¹⁴ Archivio comunale di Giaglione, F. 96, f. 2 (Parcellario dei sindaci Michele Campo e Gabriele Poncero).

¹⁵ Pantaleone da Confindenza, medico presso la corte sabauda di Torino, pubblicò, intorno al 1477, la *Summa Lacticiniorum*, la più antica trattazione organica sul latte e i suoi derivati. Nella *Summa* si fa riferimento anche ai formaggi della Valle di Susa: il «*caseus sapidus*» è descritto come un gustoso formaggio degli alpeggi del Moncenisio che non necessita di salatura «*quoniam saporitas herbarum ... excusat a sali*» (f. 18r). La denominazione «*Vallis Secusiae caseus*» comprende formaggi diversi per forma e qualità, grassi e magri, ma ritenuti tutti molto gustosi.

¹⁶ La festa di Santa Caterina è organizzata dalla più anziana delle due omonime priore; la

che le vede, con onore e onere, protagoniste e dispensatrici di cibo alla comunità: la priora festeggiata infatti offre, nel cortile della propria casa, prima e dopo la funzione religiosa, un rinfresco in cui vengono distribuiti panini assortiti, focacce, dolci, torte e vino. Molti ricordano però che in passato erano invitati solo la banda musicale¹⁷ e i parenti della priora e venivano offerti unicamente focaccia dolce di Giaglione e vino, bianco al mattino e nero nel pomeriggio.

Fame, guerre e pestilenze

Su una terra che garantiva poco più della sussistenza, si abbatterono anche ripetute guerre e pestilenze. Nell'autunno del 1537, l'esercito francese di Francesco I, guidato dal generale Montmorency, valicò il Monginevro sbaragliando la difesa del capitano Cesare Maggi, alla guida delle truppe di Carlo III. A farne le spese fu anche Giaglione che venne data alle fiamme insieme al suo castello. La disperata condizione in cui cadde il paese, tra la carestia e le continue vessazioni delle truppe francesi, è tristemente descritta nella supplica inviata dalla comunità a Francesco I, nell'ottobre 1538:

*«Precibus lacrimosis insinuant syndici et homines opidi Jaglioni, cum advenerunt ad extremam pauperitatem iactura armigerorum continua, rapinis et incendiis eorum domorum ... oppressi fuerunt ..., ita non restat nisi panis mendicitatis»*¹⁸.

E non sarà l'ultima volta che Giaglione, per la sua posizione di confine e sulla strada per il Monginevro, sarà tappa per le truppe che dovrà ripetutamente mantenere. Nei parcellari dei sindaci di Giaglione del 1607, durante la prima guerra del Monferrato, si possono contare le spese per l'alloggiamento di uomini e animali e i contributi in uomini, in denaro e in natura: emine di vino e di avena, sacchi di grano, burro, formaggi, uova e anche «sette vacche grasse» da fornire ai soldati stanziati alla Novalesa.

Beni in natura erano anche il dono che i rappresentanti della comunità univano alle loro richieste al governatore di Susa, specie durante il Seicento, quando la «servitù militare» si faceva troppo pressante. Per evitare qualche scorta a personaggi illustri o qualche turno di guardia

festa di San Vincenzo è associata all'omonima priora; l'ottava di San Vincenzo è affidata alla più giovane delle priore di Santa Caterina; la festa del *Corpus Domini* è organizzata dalla più anziana delle due priore del Sacro Cuore, e l'ottava dalla più giovane; la festa della Madonna del Rosario è associata all'omonima priora.

¹⁷ La banda musicale di Giaglione, che ha festeggiato nel 2004 i centocinquanta anni di attività, fu fondata nel 1854 con il nome di Società filarmonica giaglione. Oggi offre i concerti durante i rinfreschi delle priore e accompagna sia le processioni sia le danze degli spadonari.

¹⁸ B. MOLINO, *Giaglione*, cit., p. 147.

armata, i sindaci offrivano vino rosso o moscatello, burro e formaggi, mandorle, lumache, capponi, amarene e anche trote del torrente Clarea pescate da loro stessi.

Non erano da poco nemmeno le spese per ospitare autorità civili e religiose, come l'arcivescovo di Torino, Michele Beggiamo, in visita pastorale a Giaglione il 28 e 29 settembre 1673. Nel verbale del consiglio dell'1 ottobre si legge che la visita «ha causato a questa comunità la somma di lire novanta di spesa»¹⁹ indicando con precisione i fornitori che si dovevano risarcire e il costo di ciascuna voce:

«due dozzine e mezza uova a soldi 5 cad.,
 poi due para polastri,
 poi due galline 0.16,
 poi per candele di grassa 0.16,
 poi sindaco Marino accomprato due canne sucaro 0.16,
 poi sindaco Gallasso butirro a Susa per fogasa 0.4,
 poi sig. curato fornito un para pollastri 0.10,
 poi Marino accomprato un parra colombotti 1,
 poi pane a Susa in due volte sindaco Marino 8,
 poi comprato un rubbo di carne di vitello a Susa sindaco Gallasso, pagato 3.15,
 poi fornita Maria Borella carne 2.4,
 poi tante truffe accomprate da Giò Rastello in Delfinato, pagato sindaco Gallasso 4.4,
 poi sindaco Gallasso per sanato 1,
 più sindaco Gallasso olio d'oliva 0.10,
 poi al cuoco pro bene merins 2,
 più sindaco Marino a riguardo del sudd. Coco 0.5,
 poi vitto delli cavalli come da ricevuta 21,
 poi fornito Lorenzo Chiemisa emine quattro biada per detti cavalli 3.1,
 poi altre forniture di fieno per i cavalli,
 poi Ippolito Ponsero brente due di vino 4,
 poi Maria Rastell per alloggiamenti e altre fornitura 20
 totale 92.12.»

«Vino, grano, castagne, pomi, ughe, peri, fagioli»²⁰: è questo il bottino del saccheggio delle borgate di Giaglione nel 1690 da parte delle truppe francesi guidate dal generale Catinat contro il duca sabaudo Vittorio Amedeo II. I soldati delle milizie d'oltralpe si installarono per lunghi mesi in paese, arrecando gravi danni all'economia locale, già provata. Oltre a essere mantenuti dalla popolazione, per scaldarsi bruciarono tutti i pali delle topie e delle vigne e gli alberi da frutto.

Per tutto il Settecento la Valle di Susa fu ancora percorsa da contingenti militari e Giaglione, al pari delle altre comunità, ne visse le dirette conseguenze. I documenti d'archivio testimoniano di molte richieste d'indennizzo per distruzioni o saccheggi di beni e di raccolti.

¹⁹ Archivio comunale di Giaglione, F. 95, f. 10 (Parcellario dei sindaci).

²⁰ B. MOLINO, *Giaglione*, cit., p. 282.

Ma non erano solo le truppe a impensierire i giaglionesi, preoccupati per le loro preziose vigne. La fiera di Susa, che si apriva il giorno di San Matteo (21 settembre), richiamava da ogni parte della valle molti visitatori che confluivano in città attraversando i terreni coltivati. Altro grave pericolo per la vendemmia era la *càmola*, la tignola della vite. Per debellarla, la comunità formulò più volte voti, come quelli del 1649 e del 1660. Proprio nel 1660 si decise di rappresentare la passione, ma evidentemente il voto non sortì gli esiti sperati, se si pensò di celebrare la festa di San Grato per quell'anno e per i successivi venti, dedicando al santo anche un altare nella parrocchiale con tanto di ritratto dipinto²¹. San Grato, vescovo di Aosta nel V secolo, era invocato per liberare i campi e le colture da alcuni animali e insetti nocivi. Anche nel 1671, per scacciare la *càmola* e salvare la vendemmia, si ricorse alla rappresentazione di un sacro dramma, la «*Passion et Destructione di Jerusalem*», nel giorno della Pentecoste, con costi notevoli per l'amministrazione comunale.

Anche la peste si abbatté a più riprese su Giaglione, spesso portata dalla truppe da una parte all'altra delle Alpi. Le prime attestazioni scritte fanno riferimento al contagio del 1564, ma sicuramente la comunità aveva già conosciuto il morbo in tempi precedenti. Altre ondate epidemiche si registrarono nel 1566 e nel 1588, costringendo i sindaci a far ricorso a numerosi e ingenti prestiti per acquistare grano e segale. Il 4 ottobre 1588, il conte Emanuele Filiberto Aschieri concesse un prestito di

*«sachi cento, mezo grano e mezo segla ... a effecto di suvenirne li povereti dil predetto logo di Jallione, quali se ritovano serrati in deto logo per ocaxion di deto morbo di pesta et non hanno il modo di suvenirsi in questa loro necessità»*²².

La peste tornò a Giaglione anche nel 1603, nel 1629 e 1630: nei soli ultimi due anni la popolazione passò da 1650 a 400 unità. Contagio, carestia e fame si accompagnarono fino al 1631.

Proprio per la penuria in cui versava la comunità in momenti di simile crisi, fu sospesa la tradizionale distribuzione di cibo ai poveri da parte della confraternita, così come non c'è traccia nei legati testamentari dei confratelli di «*boni prandi*» da destinare ai bisognosi. Probabilmente, però, proprio per un voto fatto dalla comunità durante una pestilenza si diede inizio a sacre rappresentazioni nel giorno della Pentecoste²³.

Animali da allevamento e animali selvatici

A Giaglione non è rimasta traccia nelle tradizioni rituali del rapporto della comunità con gli animali selvatici, come invece, per esempio, a pochi

²¹ Oggi nella parrocchiale di Giaglione non rimane traccia né dell'altare né del dipinto.

²² B. MOLINO, *Giaglione*, cit., p. 272.

²³ Ad una «*Historia della Passione*» rappresentata nel 1565 si fa riferimento in alcuni documenti d'archivio. Archivio comunale di Giaglione, F. 17, f. 19 (Atti di Lite).

chilometri di distanza, avviene a Urbiano di Mompantero in occasione della festa di Santa Brigida (1 febbraio) in cui un uomo travestito da orso viene catturato e poi allontanato dal paese da un gruppo di cacciatori. Nell'Archivio comunale giaglione, però, sono conservati documenti come quello datato 25 agosto 1568, in cui la comunità fa domanda al duca Emanuele Filiberto di poter cacciare

«sopra loro finagio [le] bestie selvagie [che] li frustano le loro raccolte la più gran parte, et che li luppi li mangiano la gente et bestie ... et parimente l'orso qual è sopra dette fini, il quale ha mangiato assai bestie di sorte che nessuno può andare aper le fini di pagura d'essi luppi et orso et altre bestie selvagie»²⁴.

Diversi toponimi indicano inoltre la presenza di maiali e capre selvatici, stambecchi – il cui sangue era considerato toccasana per molti mali, soprattutto se mescolato al vino caldo – e uccelli rapaci.

Per quanto riguarda l'allevamento bovino e ovicaprino, i documenti, soprattutto quelli che riportano le liti con le comunità confinanti, attestano, fin dalla metà del XIV secolo, l'uso da parte degli abitanti di Giaglione di pascoli d'alpeggio con un buon numero di capi: i pascoli di Touille, dell'Arià, del Gias, del Clapier, di Savine e di Bonhomen facevano parte dei beni comuni, ad uso di tutti. Un primo censimento completo degli animali posseduti dai giaglionesi risale al 1718, quando si contano 1083 ovini, 421 bovini, di cui 68 registrati come «da salare» per scopi alimentari, 205 caprini e 20 suini²⁵. Oltre alla produzione di latte e formaggio, sia per il fabbisogno locale sia per la commercializzazione verso Susa, l'allevamento garantiva una certa quantità di carne che, conservata sotto sale, veniva consumata in occasioni speciali, come qualche pranzo della confraternita²⁶. Spesso, carni di vitello, agnello, cappone, gallina erano consegnate come omaggio o pagamento, come si legge nel parcellario dei sindaci del 23 dicembre 1634:

«Hanno fatto presente al sig. governatore di Susa delle seguenti robbe: un para pollastri et un capone tolti di Francesco Berto, più di Vincenda Crosata un pollastro, più di Pietro Rumiano un capone e un pollastro ... Più esso giorno hanno tolto di Pietro Sereno un vitello portato per presente al governatore per pregarlo di levar li soldati dalle spese»²⁷.

Non si hanno notizie di equini, anche se si può ipotizzare la presenza di qualche mulo per uso di trasporto.

²⁴ B. MOLINO, *Giaglione*, cit., p. 23.

²⁵ Archivio comunale di Giaglione, F. 133, f. 1 (Censimenti, Stato della popolazione).

²⁶ «Più hanno pagato a Vincenzo del fu Johanne Bianco per uno vitello per lasposta fatta dalla confratria f. 19, più hanno pagato a Johanne Chiamberlando per de Charno per la suddetta confratria f. 5» (Archivio comunale di Giaglione, F. 92, f. 2, Parcellario dei sindaci Andrea Ponte, Giovanni Campo, Tommaso Giorcio).

²⁷ Archivio comunale di Giaglione, F. 92, f. 6 (Parcellario dei sindaci, Giovanni Berbero e Lorenzo Bernero).

Tourtons du Champsaur, des Hautes-Alpes o du pays?

Strategie economiche e territorio nella costruzione
di un prodotto 'tipico'

di Valeria
SINISCALCHI

Luoghi e comunità

Attraverso l'esempio dei *tourtons* – un prodotto alimentare delle Hautes-Alpes, nella regione francese Provence-Alpes-Côte d'Azur – vorrei affrontare il tema del rapporto tra logiche economiche locali e costruzione del territorio¹. Quale contenuto viene dato all'identità e in quali contesti è modellata, quando non ci sono caratteristiche omogenee in grado di unificare l'immagine di una regione in modo visibile? Se uno di tali contesti è quello dei *produits de terroir*, come si costruisce un prodotto tipico e attraverso quali elementi, quando all'apparenza non ci sono produzioni locali particolari che possano differenziare la regione? Che rapporto esiste, infine, tra logiche produttive e dinamiche politiche locali e quali effetti produce tale rapporto sull'immagine del territorio?

Analizzare le modalità di costruzione della tradizione o della tipicità di un prodotto vuol dire mettere l'accento sulle pratiche sociali, culturali e politiche di modellamento delle identità di luoghi e gruppi sociali.

«L'espressione *produit du terroir* fa riferimento sia a un prodotto semplicemente fabbricato in un luogo, sia a un prodotto che gli è intimamente legato: ciò che fa la differenza è la profondità storica, che integra l'accumulazione e la trasmissione di un saper fare e l'iscrizione della produzione all'interno di una comunità»².

Un prodotto 'tipico' è una merce, sottoposta quindi a logiche di



¹ Ho affrontato questo tema anche in V. SINISCALCHI, «Saperi, economia e territorio nella costruzione di un prodotto tipico: i "tourtons" delle Hautes-Alpes», in F. LAI (a cura di), *Fare e saper fare. I saperi locali in una prospettiva antropologica*, Cagliari, 2004. Il presente scritto rappresenta una versione più ampia.

² L. BERARD, P. MARCHENAY, *Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir*, in «Terrain», 24, 1995, p. 159. Si vedano D. CHEVALLIER, *Des vaches, des moutons et des poules ou de quelques usages contemporains du patrimoine vivant*, in «Revue de Géographie Alpine», 86, 1998, 4, pp. 61-70; D. CHEVALLIER, I. CHIVA, F. DUBOST, «L'invention du patrimoine rural», in D. CHEVALLIER (a cura di), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, 2000, pp. 11-55; M. FAURE, *Un produit agricole «affiné» en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord*, in «Terrain», 33, 1999, pp. 81-92; C. PAPA, «The social Construction of Umbrian extravirgin Olive Oil», in C. PAPA, G. PIZZA, F.M. ZERILLI (a cura di), *Incontri di etnologia europea / Meetings on European Ethnology*, Napoli, 1998, pp. 145-160; V. SINISCALCHI, «Il dolce paese del torrione». *Economia e storia in un paese del Sud*, in «Meridiana», 38-39, 2000, pp. 199-222; R.C. ULIN, *Vintages and Traditions. An Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives*, Washington - London, 1996.

produzione e di promozione commerciale. Allo stesso tempo, si tratta di un elemento identitario, che diviene 'tipico' attraverso processi complessi di valorizzazione, non solo del prodotto stesso, ma del luogo o della regione alla quale si 'immagina' sia intimamente legato. Attraverso una produzione locale si promuove un'area geografica e il prodotto 'tipico' può diventare l'emblema del luogo di cui porta il nome³: in questo modo gioca un ruolo importante nei processi di definizione dell'identità di tali spazi geografici. Contemporaneamente, l'area di produzione conferisce un plusvalore al prodotto. L'esempio dei *tourtons* permette quindi di affrontare il tema del rapporto tra costruzione della località, interessi politici e produzioni tipiche, in questo caso a partire dall'analisi delle strategie economiche dei differenti produttori locali.

Come sottolineano Simone Abram e Jaqueline Waldren,

«la località e l'appartenenza sono costantemente ridefinite ... Se si può affermare che la comunità ha un'esistenza visibile, l'ha solo attraverso le sue espressioni. La 'comunità' non è una 'cosa', dotata di un'esistenza indipendente, ma al contrario un concetto relazionale, articolato attraverso azioni, discorsi, simboli»⁴.

Tali *performances* rendono visibile la 'comunità', mostrano l'identità locale; la loro dimensione economica ha un peso importante e gioca un ruolo ben preciso: costituisce un collante, un catalizzatore d'interessi ed è quindi costitutiva di tali processi di costruzione e immaginazione della comunità. Allo stesso tempo, nel momento in cui entra in un circuito commerciale, l'identità – di un luogo, di un prodotto – è oggettivata, irrigidita, riassunta.

Su un piano più generale, attraverso la commercializzazione dell'identità 'autentica' di un prodotto, di un luogo e dei suoi abitanti, i diversi attori sociali (politici, membri di associazioni culturali, artigiani e commercianti di produzioni alimentari, turisti, antropologi) partecipano a quella che Arjun Appadurai definisce la «tecnologia (e teleologia) generale della localizzazione»⁵. Seguendo le affermazioni di Appadurai, in effetti, la località appare come una conquista sociale che si trova sempre in una situazione di pericolo, perché intimamente fragile, e che ha pertanto bisogno di essere costantemente (ri)prodotta.

Più che alla vita sociale dei *tourtons*, mi sono interessata quindi alla loro vita politica ed economica per cercare di comprendere come le strategie di produzione e di promozione si intreccino con le politiche di costruzione della località messe in atto nelle Hautes-Alpes.

³ V. SINISCALCHI, «Il dolce paese del torrone», cit.

⁴ S. ABRAM, J. WALDREN, «Introduction. Tourists and Tourism. Identifying with People and Places», in S. ABRAM, J. WALDREN, D.V.L. MACLEOD (a cura di), *Tourists and Tourism. Identifying with People and Places*, Oxford - New York, 1997, pp. 3-4.

⁵ A. APPADURAI, *Modernità in polvere*, Roma, 2001, p. 233.

Una serie d'indizi fa apparire i *tourtons* come 'la' specialità alimentare locale. Durante le manifestazioni organizzate dal gruppo folclorico locale, il «Pays Gavot», sono venduti oppure offerti ai partecipanti dei cuscineti di pasta quadrati – della stessa forma dei ravioli – e fritti, con un ripieno di purè di patate o di spinaci o ancora, in versione dolce, di prugne o di composta di mele. Il sabato o il mercoledì mattina è possibile acquistarne al mercato, spesso fritti direttamente sugli *stand*. Esistono rivenditori specializzati e un ristorante che porta lo stesso nome della sua specialità, «Le *tourton des Alpes*». Alcune panetterie e rosticcerie propongono '*tourtons* da portar via' e nei supermercati di Gap li si trovano confezionati e surgelati. Nei *dépliant* del Comitato dipartimentale del turismo (l'organismo che si occupa della promozione turistica), tra l'immagine di una pista di sci e quella di una meridiana dipinta su un'antica abitazione nel Parco del Queyras, appaiono i *tourtons*, promossi a emblema delle attrattive turistiche delle Hautes-Alpes. Si tratta di un prodotto venduto e consumato localmente, ma che è sempre più utilizzato come elemento identitario della città di Gap e dell'intero dipartimento. Per questo ho cominciato a occuparmi dei rapporti che s'instaurano tra strategie produttive e costruzione della località.

Un primo elemento d'interesse è costituito dalla storia commerciale dei *tourtons*: si tratta di un prodotto che ha iniziato a essere venduto, promosso e considerato 'tipico', solo in tempi recenti, negli anni Ottanta. In passato era un prodotto destinato esclusivamente al consumo familiare e non alla vendita

«Non abbiamo inventato i *tourtons*: era un prodotto che esisteva già prima che arrivassimo ... Si faceva in famiglia, non era commercializzato ... Era un piatto che si faceva nella valle dello Champsaur [una delle valli delle Hautes-Alpes], ma vent'anni fa non si parlava dei *tourtons*»,

mi spiegava Pierre G., il primo produttore e commerciante di *tourtons*. Pierre abita a Saint Bonnet, nello Champsaur e durante l'inverno è maestro di sci. Nel 1983, ha deciso di 'lanciarsi' in una nuova attività, complementare al lavoro stagionale nelle stazioni sciistiche, e ha cominciato a produrre e commercializzare *tourtons*.

«Cercavo una seconda attività per l'estate: mi piace 'cambiare di stagione' e all'inizio è stato per poter rimanere qui ... Nessuno ne faceva e il *tourton* era qualcosa di un po' sacro: nessuno ne vendeva al mercato. Quando mi sono 'lanciato' [in quest'attività], mi hanno preso per pazzo, l'ho saputo solo dopo: "Vende i *tourtons*? Ma non sarà mica matto?". E poi, in effetti, è stata una buona idea».

Pierre continua oggi a produrre *tourtons* come all'inizio della sua attività: in una stanza, al piano terra della sua villetta, aiutato dalla moglie.



1.-2. Pierre prepara la pasta dei *tourtons* e li riempie.

Vende i suoi prodotti, freschi, al mercato di Saint Bonnet, il lunedì e il giovedì mattina, da maggio a fine novembre, continuando in inverno la sua attività di maestro di sci.

La pluriattività è un elemento costante in zone come questa, in cui è necessario compensare la stagionalità degli impieghi legati allo sci e in generale al turismo invernale. Jean-Louis P., anch'egli maestro di sci e anch'egli dello Champsaur, cercava un'attività per l'estate: «quando si lavora solo una parte dell'anno si è costretti a riflettere». Per questa ragione, inizia a vendere diversi prodotti nei mercati locali finché decide d'intraprendere l'attività di produzione e vendita dei *tourtons*, due anni dopo Pierre. Al contrario di quest'ultimo, dopo aver cominciato con la produzione e la vendita diretta, Jean-Louis tenta ben presto di ampliare la sua attività e la sua fetta di mercato. Nel 1988, crea una società con il fratello e registra il nome del suo prodotto, che diviene un marchio depositato: «Le tourton du Champsaur». Oggi i fratelli P. gestiscono un'impresa che impiega due operai e una serie di venditori e non si occupano più in modo diretto né della produzione né della commercializzazione. Di recente hanno aperto un punto vendita a Gap e un ristorante ad Aix-en-Provence; i loro prodotti sono venduti surgelati nei supermercati delle Hautes-Alpes e delle Alpes de Haute Provence. I due fratelli sono presenti in molte fiere nazionali e cominciano a diffondersi *stands* con il loro marchio nei mercati locali dei dipartimenti limitrofi, la Drôme o l'Isère.

Nonostante siano in molti oggi a produrre e/o vendere *tourtons*, l'attività di Pierre e quella dei fratelli P. costituiscono due casi esemplari, che permettono di mettere in luce, attraverso due percorsi differenti, il processo di costruzione della tipicità e allo stesso tempo le connessioni che possono esistere tra strategie economiche e strategie identitarie. Pierre da un lato e Jean-Louis dall'altro possono essere considerati gli iniziatori di questo settore produttivo e commerciale. Essi hanno innestato il processo che, nel corso del tempo, ha modificato lo statuto dei *tourtons*: da alimento fatto in casa per il consumo familiare, sono diventati una merce

e un elemento identitario. Inoltre, Pierre e i fratelli P. rappresentano i due estremi in termini di strategie economiche e di strategie di costruzione della tipicità dei *tourtons*.

Pierre, come sottolinea egli stesso, mantiene una produzione limitata. Questo gli permette di avere solo prodotti freschi e di continuare a venderli personalmente. Inoltre, il suo unico luogo di vendita, a parte la vendita diretta su ordinazione, è il mercato del suo paese, Saint Bonnet. I *tourtons* di Pierre hanno il nome del loro produttore: «*Les tourtons de Pierrot*».

«Io non mi sposto da qui e non ho bisogno di dire che i miei *tourtons* sono dello Champsaur».

I «*tourtons de Pierrot*» rimangono infatti localizzati nello Champsaur. Al contrario, i «*tourtons du Champsaur*», nello spazio di pochi anni, si sono diffusi non solo nei mercati del dipartimento, ma anche fuori, nella vicina regione della Rhône-Alpes, fino a diventare un emblema identitario delle Hautes-Alpes a livello sovralocale⁶. In un caso, quindi, un artigiano dà il suo nome a un prodotto (i «*tourtons de Pierrot*») che sul piano della diffusione commerciale resta estremamente localizzato all'interno della zona d'origine. Nell'altro caso, il luogo di produzione (lo Champsaur, che è anche la valle considerata il luogo d'origine del *tourton*) diventa il nome di un prodotto (i «*tourtons du Champsaur*») che, diversamente dal precedente, si delocalizza in termini di mercato e si diffonde sempre più in termini d'immagine. Da un lato una produzione che resta artigianale e che fonda su questo la sua autenticità, e dall'altro una produzione che, pur conservando degli aspetti artigianali, diventa quasi industriale, ma che mantiene, attraverso la localizzazione della produzione, un rapporto stretto con il luogo d'origine.

Si tratta di strategie economiche opposte, ma che in modo complementare contribuiscono alla costruzione e al consolidamento dei *tourtons* in quanto prodotto tipico. Se la creazione dell'identità locale passa attraverso l'autenticazione dei prodotti che essa stessa contribuirà a vendere⁷, le due modalità di produzione e di commercializzazione partecipano entrambe al processo di definizione della località. Pierre rimane legato al luogo d'origine del prodotto, non solo per quanto riguarda la produzione, ma anche sul piano della commercializzazione. In questo modo diventa una sorta di punto di riferimento per gli altri produttori, il garante della

⁶ Ad esempio nelle fiere che hanno luogo a Parigi, nello *stand* di promozione turistica del dipartimento.

⁷ Si vedano F. MENANT, K. RAHKAMAA, J. SEDEL, «La production d'une identité régionale: le cas de la Franche-Comté», in J.P. WARNIER, C. ROSSELIN (a cura di), *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, 1996, p. 54; R. HANDLER, *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, Madison, 1988; V. SINISCALCHI, «Introduzione. Economie al caleidoscopio», in V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, 2002, pp. 17-21.

'autenticità' dei *tourtons* e della loro 'tradizionalità'. Anche se il settore della produzione dei *tourtons* appare conflittuale e se ciascuno dei produttori racconta episodi e aneddoti riguardanti i contrasti o i conflitti con la concorrenza, tutti oggi sembrano considerare Pierre un esempio in termini di 'tradizione' e di produzione artigianale 'autentica'.

I *tourtons* dello Champsaur e la sfida alla località

Jean-Louis e il fratello, dal canto loro, estendendo la produzione sul territorio, contribuiscono alla diffusione dell'immagine del prodotto che diventa, nel corso del tempo, una specialità sempre più in grado di rappresentare all'esterno il dipartimento delle Hautes-Alpes. La diffusione dei «*tourtons du Champsaur*» al di fuori del dipartimento, dove non esiste la concorrenza degli altri produttori *hauts-alpins*, permette infatti di vendere, attraverso il prodotto, l'immagine della regione. In questo modo la promozione del prodotto contribuisce a valorizzare la località e allo stesso tempo la promozione del luogo e della sua specificità, in maniera indiretta, contribuisce a promuovere il prodotto che ne porta il nome. La presenza dei *tourtons* al di fuori del dipartimento aumenta la necessità di una connotazione locale, di un marchio che possa permettere un'associazione sicura tra prodotto e luogo: i fratelli P. sono i soli a poter esibire, grazie al nome del prodotto, la 'autenticità' dei loro «*tourtons du Champsaur*», utilizzando il nome della valle, considerata la 'culla' del *tourton*. In questo caso il luogo è diventato una marca.

La relazione tra strategie identitarie e strategie economiche è in realtà più complessa: se nelle guide, nei *dépliant* turistici, nei siti *internet*, i *tourtons*, al di là del marchio, sono indicati sempre più spesso come i «*tourtons du Champsaur*», questa 'estensione' ha degli effetti positivi dal punto di vista commerciale, non solo per il prodotto che può utilizzare il marchio 'autentico' dello «Champsaur», ma anche per gli altri che, pur senza esibire il nome della località, possono beneficiare della sua notorietà, giocando sull'ambiguità del nome-marchio.

In effetti, la valle dello Champsaur, e più in particolare l'area tra Saint Bonnet, Chabotte e Chaillol, dove alcuni attuali produttori di *tourtons* sono o erano maestri di sci, sembra aver costituito una sorta di ambiente favorevole, a partire dalla metà degli anni Ottanta, per tale attività. All'epoca, Bernard era un grossista, lavorava nelle Hautes-Alpes, frequentava e conosceva bene lo Champsaur.

«Non sono nato qui. Ero commerciante, grossista e mi muovevo su tutto il dipartimento e in particolare nello Champsaur. Un giorno eravamo con degli amici dello Champsaur, prendevamo l'aperitivo, e loro parlavano dei *tourtons* e dicevano che per essere capaci di fare dei *tourtons*, dei buoni *tourtons*, bisognava essere dello Champsaur. Allora io, che non ero dello

Champsaur, ho detto: "Mi dispiace: io non sono dello Champsaur, ma scommettiamo che mi metto a fare dei *tourtons* e che divento io stesso un punto di riferimento?". E tutto è partito da là».

Pur non essendo dello Champsaur, e quindi senza poter far appello a un sapere e a un saper fare familiare, immaginato come radicato nella valle d'origine del prodotto, Bernard decide di produrre e di vendere dei *tourtons*: il suo caso costituisce una sorta di 'sfida alla località', la stessa località che in seguito anch'egli contribuisce a modellare. Bernard apre il suo laboratorio e la sua rivendita non nello Champsaur, ma a Gap, e subito dopo un ristorante, specializzato esclusivamente in *tourtons*, che porta lo stesso nome del suo prodotto, «*Le tourton des Alpes*».

«Io non posso usare il nome dello Champsaur perché li faccio a Gap; non posso».

Tale estensione per quanto riguarda la denominazione (dallo Champsaur alle Alpi) corrisponde a un'estensione sul piano identitario del prodotto: i *tourtons* dello Champsaur oggi sono anche i *tourtons* di Gap e più in generale delle Hautes-Alpes. Il menù del ristorante di Bernard recita:

«[i *tourtons*] sono a Gap quello che la *Bouillabaisse* è a Marsiglia; e passare da Gap senza gustare i *tourtons* è come andare a Parigi e non andare a vedere la Tour Eiffel».

Altri due casi, quello di Liliane e quello di Thierry possono aiutare a capire il processo di costruzione della tipicità dei *tourtons*. I genitori di Liliane hanno un ristorante, «Le Rochier», a Peyas, sempre nella valle dello Champsaur, non lontano da Saint Bonnet, come lo avevano in passato i nonni.

«Ho sempre vissuto tra i *tourtons*, i ravioli⁸, le specialità. I miei nonni avevano una pensione-ristorante e la domenica c'erano ottanta persone che salivano da Gap per mangiare i *tourtons*. E io facevo già i *tourtons* nel ristorante ... Le ricette sono delle mie nonne: una che sapeva fare molto bene i *tourtons* e l'altra che sapeva fare molto bene i ravioli. Non ho nemmeno il ricordo di aver imparato a farli: è innato. Non ho nessun ricordo di aver imparato».

Liliane incorpora il saper fare necessario a produrre i *tourtons* dai suoi genitori⁹, che li preparano soprattutto per una clientela locale e

⁸ I ravioli sono un'altra specialità della cucina locale, che oggi due o tre produttori cominciano a vendere nei mercati locali, ma che non sembra avere lo stesso statuto dei *tourtons*.

⁹ Nei prodotti tipici e attraverso di essi vengono oggettivati dei saperi e dei saper fare che contribuiscono a costruire il valore del prodotto in quanto incarnazione di una 'tradizione' e di un insieme di competenze specifiche che vengono trasmesse nel corso del tempo; si veda G. ANGIONI, *Il sapere della mano. Saggi di antropologia del lavoro*, Palermo, 1986; D. CHEVALLIER, *Des savoirs efficaces*, in «Terrain», 16, 1991, pp. 5-11.



3. Lo stand di Liliane al mercato di S. Bonnet.

gapençaise in particolare, probabilmente originaria dello Champsaur, come lo sono molti degli abitanti di Gap. Quando i genitori decidono di abbandonare l'attività, Liliane si rende conto di non poter gestire da sola il ristorante di famiglia. Così, nei primi anni Novanta, decide di produrre e vendere i «*tourtons du Rocher*» nei mercati – di Gap, Saint Bonnet e d'inverno della stazione sciistica di Orcières. Dell'attività dei genitori eredita il nome (lo stesso del ristorante) e la clientela. Lavora sola, aiutata qualche volta dai membri della sua famiglia, mantenendo una produzione artigianale, in termini di tecniche e di quantità. I suoi prodotti sono sempre freschi, preparati la vigilia dei giorni di mercato, totalmente a mano.

Più o meno nello stesso periodo, Thierry, che ha un impiego stagionale e cerca un lavoro per l'estate, decide di tentare il settore dei *tourtons*, nel quale a questo punto i produttori sono già molti per un mercato che è ancora estremamente localizzato. Come parecchi altri, acquista i *tourtons* surgelati dai fratelli P. e li rivende nel suo stand, friggendoli sul posto in alcuni mercati locali. I due fratelli hanno già cominciato ad ampliare la produzione, hanno abbandonato la vendita diretta nei mercati e commercializzano una parte dei *tourtons* cedendoli in subfornitura a piccoli commercianti locali, che li vendono nelle fiere o nei mercati con il loro marchio, «*Les tourtons du Champsaur*». In questo modo neutralizzano una parte della potenziale concorrenza e riescono a diffondere in modo sempre più capillare il proprio prodotto.

Qualche tempo dopo, Thierry decide di assumere direttamente i costi e i rischi della produzione e si mette in proprio, insieme al fratello. Oggi Thierry e Pascal hanno due operai per la lavorazione, mentre continuano a occuparsi direttamente della vendita. Con il loro stand sono

presenti in cinque comuni del dipartimento per tutto l'anno e in dieci durante l'estate, trattandosi di un settore nel quale le vendite si raddoppiano durante la stagione estiva. Thierry e Pascal hanno denominato il loro prodotto «*Les tourtons du pays*».

Inventare per produrre

Nonostante ciascun produttore sembri inserirsi in modo quasi naturale in uno spazio del mercato locale lasciato libero dagli altri, quello della produzione dei *tourtons* è in realtà un campo conflittuale. I luoghi di vendita, la presenza esclusiva o meno in un mercato, i prezzi, sono tutti spazi di espressione di tale conflittualità. Uno degli strumenti utilizzati nella competizione è una serie di 'leggende' che circolano tra i diversi produttori: si racconta, ad esempio, che il tale o il talaltro produttore utilizzi del purè industriale al posto delle patate o, senza dirlo, aggiunga della panna nel ripieno, e così via. Poiché i *tourtons* sono un prodotto ordinario e familiare, i modi della produzione non sono codificati in modo rigido e possono essere modificati per adattarsi al gusto e alle esigenze dei diversi produttori. In tale margine di libertà si inseriscono le 'leggende' riguardanti la produzione 'degli altri' – che assumono la forma del pettegolezzo –, possibili proprio perché non esiste una sola ricetta. Allo stesso tempo, esse sembrano avere come scopo proprio quello di porre dei limiti alla capacità inventiva di ciascun produttore, in un ambito come quello della ricetta, altrimenti estremamente aperto.

«La ricetta è [di] mia madre: e non c'è davvero una ricetta. Sì, all'inizio c'è stata una ricetta, ma ciascuno ha la sua ricetta e non c'è veramente una ricetta definita. Nel purè io ci metto delle cipolle, ma ce ne sono alcuni che ci mettono i porri. Non ci sono segreti, tutti sanno; poi è il tocco di mano che fa [la differenza]» (P.G.).

«C'è un grande saper fare, ma che è stato acquisito secondo il proprio metodo. Non si tratta davvero di una ricetta, da dire: "È così", "Non è così". Ognuno ha la sua ricetta. Io so che non posso vendere un prodotto che non mi conviene in termini di gusto. Poi sta a te fare in grandi quantità restando fedele al prodotto iniziale» (B.B.).

«Di ricette ne avevo molte, perché conoscevo molte nonne, ma in effetti ognuno si fa la sua ricetta, una variazione, già sulla quantità. Non è semplicemente una ricetta che si moltiplica come quantità; ci sono delle modifiche da apportare, delle piccole cose, e per arrivare a trovare lo stesso prodotto finito ognuno ha la sua cosa. Segreto non è il termine giusto; ognuno ha un modo secondo il quale preferisce fare le cose, ognuno pensa che è meglio così» (T.P.).

«I *tourtons* alla carne macinata non sono una cosa davvero frequente nello Champsaur ma c'era qualche famiglia che li faceva e a me conveniva di ritirarli fuori» (B.B.).

L'elasticità della ricetta permette a ciascuno di fondare la sua iscrizione, all'interno di una tradizione locale, su aspetti differenti e, quindi, di manipolare gli elementi di 'tradizione' della produzione dei *tourtons* per costruire la propria 'autenticità' e 'tipicità'. Allo stesso tempo ciascun produttore è garante, in qualche misura, della 'fedeltà' dei suoi *tourtons* al prodotto 'originale', grazie al *savoir faire* condiviso con i colleghi/concorrenti e al rispetto di un canovaccio, anch'esso condiviso, ma che resta segreto rispetto all'esterno. Se non esiste un inventore dei *tourtons*, al contrario di quanto si può osservare per altri prodotti 'tipici'¹⁰, tutti sembrano d'accordo, ad esempio, nell'affermare che quelle pubblicate nelle differenti guide (peraltro, diverse l'una dall'altra) non sono le 'vere' ricette: «Prova e vedrai ...», mi hanno ripetuto in molti.

Pur non esistendo una sola ricetta, la tipicità dei *tourtons* si costruisce, quindi, anche su di una serie di segreti, legati non tanto al rispetto di regole rigide, quanto alla costruzione nel tempo del saper fare professionale e alla capacità d'invenzione e innovazione all'interno di tale sapere, sia per quanto riguarda gli ingredienti e il modo di lavorarli, sia per quanto riguarda gli strumenti e/o i macchinari. Ciascuno, ad esempio, ha inventato una buona parte dei suoi strumenti o un modo particolare di usarli. In alcuni casi l'idea di un utensile viene 'data' ai colleghi/concorrenti, per risolvere un problema comune; in altri casi si difende il segreto della propria invenzione¹¹.

«Nessuno conosce meglio [le necessità] di colui che fa. Io sono stato il primo a inventare la placca per tagliare i *tourtons*» (J.-L.P.).

E il saper fare nel campo della progettazione degli utensili o dei macchinari sembra essere parte integrante dei saperi nel campo della produzione dei *tourtons*:

«Siamo costretti a inventare, perché siamo i soli nell'industria agroalimentare a lavorare il purè. Il problema dei *tourtons* è il dosaggio ... Avevo comprato una dosatrice americana, ma la patata è infernale, perché evolve, cambia di consistenza, nello spazio di cinque minuti si modifica e la dosatrice che avevo funzionava male. Così ho inventato una macchina che abbiamo costruito e l'abbiamo automatizzata. L'ho concepita io e l'ho costruita con un amico» (E.P.).

¹⁰ Come, ad esempio, i torroni di San Marco dei Cavoti, paese del Sannio beneventano, in cui ho svolto le mie ricerche a partire dal 1990. Il primo produttore, Innocenzo Borrillo, è anche l'inventore del prodotto (i torroncini al cioccolato) e colui che conosce la 'vera' ricetta: egli detiene il segreto della produzione e quindi, in un certo senso, la 'autenticità' del prodotto. Sul rapporto tra economia e politica nel processo di costruzione della tipicità dei torroni, si veda V. SINISCALCHI, «Il dolce paese del torrone», cit.

¹¹ Uno dei produttori, ad esempio, mi ha chiesto di non fotografare i macchinari, che lui stesso ha progettato e che costituiscono uno dei segreti della sua produzione.

Se il *tourton* ha iniziato a essere prodotto per la vendita e considerato 'tipico' solo in tempi recenti, se esistono molteplici varianti possibili, cosa fonda e garantisce la sua 'autenticità'? I diversi casi considerati fin qui permettono di osservare da vicino in che modi e attraverso quali elementi si costruisce l'autenticità di un prodotto.

Pierre e Liliane vendono i loro prodotti freschi al mercato di Saint Bonnet ed entrambi esibiscono la propria differenza rispetto agli altri produttori esponendo i *tourtons* su delle tavole di legno, nei rispettivi banchi di vendita. Coloro che, al contrario, utilizzano dei prodotti surgelati, non possono presentarli crudi nei loro *stand*. Inoltre, Pierre e Liliane hanno una produzione limitata, essendo presenti sul mercato solo due giorni a settimana: questo permette loro di occuparsi direttamente della produzione, la vigilia dei giorni di mercato, e di non congelare il prodotto. Produzioni più ingenti, come quella dei fratelli P., quella di Bernard o ancora quella di Thierry, non seguono direttamente i ritmi della vendita ed esigono la conservazione, quindi il congelamento del prodotto che dev'essere preparato in anticipo. Oltre che su una produzione limitata e sempre fresca, Pierre fonda la 'tradizionalità' e la 'autenticità' dei suoi *tourtons* sul legame stretto che esiste, nel suo caso, tra luogo di origine del prodotto, luogo di produzione e luogo di vendita: egli vende esclusivamente al mercato del paese in cui abita, nel cuore della valle dello Champsaur, regolando il volume della sua produzione sui ritmi meteorologici – per esempio, produce quantità inferiori quando le previsioni annunciano maltempo. Inoltre, la sua produzione limitata gli permette di fabbricare direttamente i *tourtons*, senza fare ricorso a operai. Infine, la tipologia dei prodotti che egli propone serve a costruirli come 'autentici' e al tempo stesso a fissare la tradizione del *tourton*: all'interno di un'estrema varietà di gusti possibili, egli sceglie di produrre i *tourtons* solo nei due gusti ritenuti 'tradizionali', alle patate e alle prugne.

Anche nel caso di Liliane, la 'tradizionalità' dei «*tourtons du Rochier*» si basa su una produzione limitata, che le permette di non fare ricorso a operai e di vendere prodotti sempre freschi. Liliane costruisce la 'autenticità' dei suoi *tourtons*, inoltre, sul fatto che tutte le fasi di produzione sono eseguite a mano, proprio come avviene per i prodotti domestici. Non utilizza macchinari per mescolare gli ingredienti, per pelare le patate o per stendere la pasta, diversamente da quanto fanno gli altri produttori, e usa materie prime locali, in massima parte 'biologiche', acquistate da piccoli produttori della zona. Al contrario di Pierre, però, Liliane ha 'inventato' un nuovo gusto – al formaggio di capra – che, nel corso del tempo, è stato adottato anche da altri produttori. La scelta di Pierre di produrre *tourtons* soltanto nei due gusti considerati 'tradizionali' contribuisce a costruire i *tourtons* come prodotto 'tradizionale' e rende la sua produzione non solo

‘autentica’, ma la trasforma in una sorta di emblema della ‘autenticità’ dei *tourtons*. Invece, la scelta di Liliane di modificare il modello di base inventando un nuovo gusto, rinvia, ancora una volta, all’immagine di un prodotto ‘fatto in casa’, al quale è sempre possibile apportare delle piccole variazioni: «Ognuno ci mette del suo nei *tourtons*».

Se le strategie produttive e commerciali di Liliane e di Pierre fondano l’autenticità dei *tourtons*, quelle di Thierry e Pascal, di Bernard o dei fratelli P. costruiscono, in modi diversi, l’iscrizione spaziale del prodotto e disegnano il territorio, che i *tourtons* contribuiscono a definire.

Bernard fonda la ‘tipicità’ dei suoi *tourtons* sulla scelta dei gusti, rifiutando di produrre dei ripieni che considera non ‘tradizionali’, come quello al formaggio di capra, sull’utilizzazione di prodotti non trasformati e sull’estrema localizzazione della produzione e del luogo di vendita: il negozio e il ristorante, che hanno, entrambi, il nome del prodotto – «Le *tourton des Alpes*» –, si trovano a Gap, il capoluogo del dipartimento.

Thierry e suo fratello vendono i «*tourtons du pays*» in tutti i principali mercati delle Hautes-Alpes. La presenza del loro banco in una decina di cittadine, nel nord come nel sud del dipartimento, dà luogo a una coincidenza tra area di commercializzazione del prodotto e territorio amministrativo (lavorano solo nei mercati delle Hautes-Alpes). Questa sovrapposizione tra i «*tourtons du pays*» e lo spazio amministrativo del dipartimento, insieme alla presenza diretta dei produttori al banco di vendita, ‘fa’ l’autenticità dei loro prodotti. Dal punto di vista della costruzione della località, gli spostamenti del loro *stand* e dei loro «*tourtons du pays*» da un mercato all’altro del dipartimento, sembrano disegnare i confini del territorio delle Hautes-Alpes.

Le strategie di commercializzazione dei diversi produttori, spesso divergenti, dialogano con le strategie di promozione del capoluogo delle Hautes-Alpes e, attraverso di esso, dell’intero dipartimento. Le politiche locali di gestione del ‘patrimonio’ – naturale e culturale – e i processi di costruzione della località sono tra i temi di cui mi occupo nelle Hautes-Alpes. Questo dipartimento alpino, parte di una regione conosciuta più per le coste e le coltivazioni di lavanda, che per le stazioni sciistiche, «non ha un’identità specifica» o addirittura «non ha nessun’identità», come mi ripetono spesso colleghi o amici che non abitano nelle Hautes-Alpes. La definizione dell’identità, al contrario, la costruzione di un’immagine e di una specificità, sembra un problema costante a livello locale: le Hautes-Alpes sono un dipartimento a vocazione turistica che ha difficoltà a essere identificato e a imporsi sul mercato del turismo, rispetto alla limitrofa Provenza o alle vicine Alpi del Nord. Ad esempio, da quando ho iniziato le mie ricerche, il *logo* del dipartimento – presente sui cartelli stradali come sulle *brochure* turistiche – ha subito già due cambiamenti: «Les Hautes-Alpes, les Alpes vraies» hanno perduto la connotazione di «Alpes vraies», per acquisire negli ultimi mesi quella di «Alpes latines»,

nell'intento di distinguerle, attraverso l'immagine del 'calore' del Sud, dalle Alpi del Nord, meta sciistica ben più nota. Lavorare su un luogo, percepito dall'esterno come privo di qualsiasi specificità, permette di analizzare le modalità di costruzione dell'identità con uno sguardo differente rispetto a quello che si può avere su regioni nelle quali una molteplicità di elementi sembra conferire un carattere evidente alle identità locali: consente di prestare un'attenzione più minuta ai processi di *bricolage* delle specificità del territorio e dei suoi abitanti¹². Se la retorica dell'essere «divisi tra Provenza e Delfinato» è utilizzata dagli attori sociali come una delle modalità per costruire la specificità del dipartimento, a cavallo tra due entità storiche, il sindaco di Gap, che afferma in molte scelte politiche l'assunzione di tale identità 'divisa tra due', mi diceva qualche tempo fa:

«Sul piano tradizionale il *tourton* è la sola caratteristica culinaria che ci unisce un po' all'interno del nostro dipartimento».

E nella guida pratica di Gap pubblicata nell'estate del 2002, il capitolo «Carta d'identità della città» si apre con una pagina di ricette tradizionali e tra queste la ricetta dei *tourtons*, come una delle caratteristiche che permettono d'identificare la città alpina capoluogo del dipartimento. Identità del luogo e produzioni alimentari si legano 'intimamente' e in modo esplicito. La guida *Gallimard* sembra confermare la funzione 'unificatrice' dei *tourtons*, definendoli «la *spécialité traditionnelle haute-alpine*».

I *tourtons* sono costruiti come 'prodotto tipico' attraverso un bricolage di elementi dei quali i diversi produttori si appropriano, giocandoli in modo differente sul piano commerciale, per imporre ciascuno la propria merce, per competere con i concorrenti, per trovare uno spazio nel mercato alimentare e turistico locale. Tutti, in questo modo, modellano l'immagine del prodotto – il *tourton* –, contribuiscono a costruire l'identità del suo luogo d'origine e, più in generale, partecipano di quella 'tecnologia della localizzazione' di cui i processi di tipicizzazione e di patrimonializzazione fanno parte.

Il nuovo logo delle Hautes-Alpes, «*Les Alpes latines*», è un quadrato con alcune cime innevate all'interno, su un fondo rosso: molti dicono, talvolta ironicamente, talvolta con un leggero compiacimento, che la forma sembra proprio quella di un *tourton* ...

¹² Si veda V. SINISCALCHI, *Entre Provence et Dauphiné*, cit., in «Ethnologie française», 33, 2003, 1, pp. 101-109.

- S. ABRAM, J. WALDREN, «Introduction. Tourists and Tourism. Identifying with People and Places», in S. ABRAM, J. WALDREN, D.V.L. MACLEOD (a cura di), *Tourists and Tourism. Identifying with People and Places*, Oxford - New York, 1997, pp. 1-12.
- B. ANDERSON, *Imagined Communities*, London - New York, 1991.
- G. ANGIONI, *Il sapere della mano. Saggi di antropologia del lavoro*, Palermo, 1986.
- A. APPADURAI (a cura di), *The social Life of Things. Commodities in cultural Perspective*, Cambridge, 1986.
- A. APPADURAI, *Modernità in polvere*, Roma, 2001.
- L. BERARD, P. MARCHENAY, *Lieux, temps et preuves. La costruzione sociale des produits de terroir*, in «Terrain», 24, 1995, pp. 153-164.
- R. BIZZOCCHI, *Genealogie incredibili. Scritti di storia nell'Europa moderna*, Bologna, 1995.
- C. BROMBERGER, D. CHEVALLIER (a cura di), *Carrières d'objets. Innovations et relances*, Paris, 1999.
- C. BROMBERGER, D. CHEVALLIER, «Carrières d'objets», in C. BROMBERGER, D. CHEVALLIER (a cura di), *Carrières d'objets. Innovations et relances*, Paris, 1999, pp. 1-16.
- D. CHEVALLIER, *Des savoirs efficaces*, in «Terrain», 16, 1991, pp. 5-11.
- D. CHEVALLIER, *Des vaches, des moutons et des poules ou de quelques usages contemporains du patrimoine vivant*, in «Revue de Géographie Alpine», 86, 1998, 4, pp. 61-70.
- D. CHEVALLIER, I. CHIVA, F. DUBOST, «L'invention du patrimoine rural», in D. CHEVALLIER (a cura di), *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*, Paris, 2000, pp. 11-55.
- M. FAURE, *Un produit agricole «affiné» en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord*, in «Terrain», 33, 1999, pp. 81-92.
- R. HANDLER, *Nationalism and the Politics of Culture in Quebec*, Madison, 1988.
- E. HOBSBAWM, T. RANGER (a cura di), *The Invention of Tradition*, Cambridge, 1983.
- F. MENANT, K. RAHKAMAA, J. SEDEL, «La production d'une identité régionale: le cas de la Franche-Comté», in J.P. WARNIER, C. ROSSELIN (a cura di), *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, 1996, pp. 39-71.
- C. PAPA, «The social Construction of Umbrian extravirgin Olive Oil», in C. PAPA, G. PIZZA, F.M. ZERILLI (a cura di), *Incontri di etnologia europea /Meetings on European Ethnology*, Napoli, 1998, pp. 145-160.
- V. SINISCALCHI, «Il dolce paese del torrone». *Economia e storia in un paese del Sud*, in «Meridiana», 38-39, 2000, pp. 199-222.
- V. SINISCALCHI, «Introduzione. Economie al caleidoscopio», in V. SINISCALCHI (a cura di), *Frammenti di economie. Ricerche di antropologia economica in Italia*, Cosenza, 2002, pp. 7-40.
- V. SINISCALCHI, *Entre Provence et Dauphiné: frontière et identité dans les Hautes-Alpes*, in «Ethnologie française», 33, 2003, 1, pp. 101-109.
- R.C. ULIN, *Vintages and Traditions. An Ethnohistory of Southwest French Wine Cooperatives*, Washington - London, 1996.
- J.P. WARNIER, C. ROSSELIN (a cura di), *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, Paris, 1996.

5. BUONO DA PENSARE...

«I nostri sogni»

Ricettari popolari trentini

di Quinto
ANTONELLI

‘Libri di famiglia’, ‘libri dei conti’, ‘libri di cucina’

Il termine «ricettario», come si sa, è ambiguo: può indicare testi che si collocano nel campo della medicina o della chimica come in quello della cucina. I ricettari popolari sono forse doppiamente ambigui, sono liminari, sono estensivi – i più antichi sono contigui ai ‘libri dei segreti’¹. Qualche volta si caratterizzano meglio come ‘libri di casa’ o ‘libri di famiglia’² – di famiglie artigiane e contadine: il *recipe* può prescrivere un uso terapeutico degli stessi alimenti – il *butirro* fresco, il miele, lo strutto, le erbe dell’orto e dei prati, il vino rosso che ‘fa buon sangue’ –, ma può anche fornire pratiche indicazioni per la fabbricazione della colla o delle vernici.

Nel primo ‘libro’ della famiglia contadina Dallepiatte di Pergine troviamo il «*recipe* ovvero unguento per far crepare i *tochi*, che vien per la vita degli uomini[ni] o delle donne» e più avanti il «*recipe* per far oglio per calmare i dolori colici»³. Altrove possiamo leggere «la miglior medicina» per combattere il verme solitario o quella che «fa molto bene nelle malattie di debolezza di sangue»⁴.

Il genere – ‘libro di famiglia’ con ricettario misto – si estende anche alle famiglie piccolo borghesi di città. È il caso dei quaderni di fine Ottocento di Giuseppe Menotti, impiegato al comune di Rovereto; un uomo metodico, nel cui ‘libro’, a rubrica accanto al bilancio famigliare, al censimento degli oggetti di casa, all’elenco degli indumenti, troviamo ricette di vario tipo, ordinate in ordine alfabetico: acqua di cedro, acqua di colonia, biscotti, conserve di frutta, disinfettante per piante da frutto, dosi per le «mortadelle»⁵; inchiostro (con solfato di ferro, acqua, gomma arabica, anilina nera), «man dorlato», marmellate, mastice per il vetro,



¹ E. RENZETTI, R. TAIANI, *La letteratura dei segreti in alcuni manoscritti trentini*, in «Studi Trentini di Scienze Storiche», 67, 1988, 4, pp. 447-473.

² A. CICHETTI, R. MORDENTI, «La scrittura dei libri di famiglia», in A. ASOR ROSA (a cura di), *Letteratura italiana*, III, 2: *Le forme del testo. La prosa*, Torino, 1984, pp. 1117-1159 e, degli stessi autori, *I libri di famiglia in Italia*, I: *Filologia e storiografia letteraria*, Roma, 1985; R. MORDENTI, *I libri di famiglia in Italia*, II: *Geografia e storia*, Roma, 2001.

³ Archivio della scrittura popolare del Museo Storico in Trento (ASP), *Libro di famiglia Dallepiatte*, I (1776-1852), ms, cc. 49-50.

⁴ ASP, *Libro di famiglia Giovannini*, (1891-1910), ms, cc. 12, 41.

⁵ Termine dialettale roveretano per «lucanica»; si veda G. AZZOLINI, *Vocabolario vernacolo-italiano nei distretti roveretano e trentino*, Calliano (Trento), 1976.

minestra di verdure, *rum* (essenza di *rum*), sapone (indicazioni per preparare il sapone), spezie (elenco delle spezie), vernice (cinque diverse 'ricette'), zucchero filato⁶.

Ciò vale come contestualizzazione, ma presuppongo la conoscenza di pratiche di scrittura diffusa e popolare – pratiche epistolari, memorialistiche, diaristiche e così via. Tra quelle domestiche, accanto ai 'libri di famiglia' e ai 'libri dei conti', trovano spazio anche i 'libri di cucina', ricettari scritti per lo più dalle donne di casa⁷. Ci occuperemo di questi.

Ricettari popolari?

Nell'atto fondativo dell'Archivio della scrittura popolare si scrisse che il termine «popolare» appariva per certi versi troppo generico e indeterminato, per altri versi troppo restrittivo⁸. E che comunque la scrittura era 'popolare' se gli scriventi erano 'popolari' – collocazione sociale medio-bassa, popolo, classi subalterne, gente comune: accentuando, in maniera estensiva, il ruolo di 'scriventi' contrapposto a quello di 'scrittori', lo stato di uomini 'transitivi' – secondo una celebre definizione di Barthes – per i quali la scrittura è un'attività più o meno occasionale (scrivono per testimoniare, per ricordare, per spiegare, per tramandare, per insegnare ...) ⁹. Ma ciò che è chiaro per i testi autobiografici non lo è altrettanto per i ricettari. O almeno, abbiamo bisogno di un supplemento di riflessione.

Prendiamo il caso del ricettario di Angelina Andreolli¹⁰, compilato tra il 1902 e il 1907. Angelina, nata a Gazzadina di Meano, figlia di contadini, è impiegata come prima cameriera presso gli Oss Mazzurana, una delle famiglie più ricche di Trento. Il capostipite, Paolo (1833-1895), era proprietario di industrie alimentari – le prime confetture di frutta trentine – e di moderni oleifici a Verona e a Bari. Era inoltre un uomo

⁶ ASP, *Ricettario Menotti*, (1854-1917), ms.

⁷ Il nostro ambito di riferimento è ristretto al Trentino e ai testi conservati presso l'Archivio della scrittura popolare, ma siamo ben consapevoli della vastità del fenomeno come testimonia J. GOODY, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*, Milano, 1990, p. 162: «Anche le zone rurali della nostra cultura vedono il predominio del ricettario, anche se questo può presentarsi sotto forma di quaderno riempito di ricette raccolte in casa, presso i vicini, dai giornali. Recentemente, facendo un giro dei parenti d'una zia materna nella Scozia nord-orientale, trovai una mezza dozzina di questo tipo di ricettari. Tuttavia, c'erano e rimangono in Europa certe differenze urbano-rurali, che, per quanto non assolute sotto nessun profilo, esprimono la dipendenza dal negozio e dal mercato, anziché dall'orto e dalla fattoria, e in cui l'apprendimento avviene attraverso il libro, anziché a viva voce».

⁸ Q. ANTONELLI, *Scritture di confine: guida all'Archivio della scrittura popolare*, Trento, 1999, pp. 65-66.

⁹ R. BARTHES, *Saggi critici*, Torino, 1976, pp. 120-128.

¹⁰ ASP, *Libro di cucina di Angelina*, ms (copia); il cognome, Andreolli, non compare sul frontespizio del manoscritto.

politico influente, a lungo amministratore e podestà di Trento¹¹.

Il 'libro' di Angelina è una copia del ricettario della cuoca di famiglia, rimasta anonima, ma anche lei proveniente da Meano e di origini contadine. È diviso in due sezioni: la prima parte è occupata da un ricettario sistematico – minestre, carni, dolci, dal panettone alla milanese ai *graffeni* con lo zabaione, dal budino di mandorle alla zuppa di cioccolato; la seconda da un elenco dei menù di pranzi e cene – penso a modelli di menù – consumati tra il 10 settembre 1902 e una data imprecisata del 1907. Le voci dei menù rimandano al ricettario.

Menù: «10 settembre di sera [1902] / cena – minestra di vermicelli, flam¹² giallo con polli in intingolo, arrosto di vitello con insalata, dolce budino di cioccolata».

Ricettario: «Flam giallo: ¼ chilo di burro ben menato, 4 molliche di pane bagnato nel latte, 3 rossi d'uovo, le chiare a neve, formaggio, scorza di limone e sale, cotto a bagnomaria per un'ora».

L'anonima cuoca riproduce nel suo 'libro' una cucina alta, elaborata, ricchissima di carni e di dolci – nei menù sono sempre previste due portate di carne –, per nulla connotata localmente: anzi, il 'libro' enfatizza un'impronta francese, per così dire 'pre-artusiana'. Dunque l'anonima amica di Angelina fa parte di quella folta schiera di cuochi definiti da Montanari e Capatti snodi cruciali «del meccanismo di interscambio culturale»: spesso di bassa estrazione sociale, i cuochi e le cuoche lavorano presso i ceti alti, portano con sé la propria cultura, rielaborandola in base a esigenze altre e imparano nuove conoscenze che ritrasmettono agli ambiti sociali da cui provengono¹³. Anche il ricettario di Angelina, seguendo la dinamica alto-basso, rientra nella famiglia contadina di Meano, dove, a distanza di un secolo, viene ancora conservato. E sono tenuto a pensare che abbia modificato qualche equilibrio e qualche tradizione alimentare.

Ancora al ruolo della cuoca come figura liminare tra culture alimentari diverse, rimandano i ricettari di Maria Ferrari (detta «Pimpinela», nata a Breguzzo nel 1869) e di Eurilla Morelli (nata nel medesimo paese giudicariense nel 1896).

La prima era una perpetua al seguito del fratello prete, su e giù per le valli trentine. Composto, come sembra, nei primi anni del secolo, il suo quaderno di ricette riflette una cucina italiana medio-alta così come poteva trovarla in *La scienza in cucina* di Artusi¹⁴. E dal ricettario fioren-

¹¹ G. RICCADONNA, *Paolo Oss Mazzurana: il progresso al potere*, Trento, 1996.

¹² Dialettizzazione del francese *flan*, «sformato». Sulla presenza del gergo italo-francese – sia pure pasticciato – nei ricettari italiani si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana: storia di una cultura*, Roma - Bari, 1999, pp. 221-248.

¹³ *Ibidem*, p. XIV.

¹⁴ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*: l'opera viene pubblicata per la prima volta a Firenze nel 1891 dall'editore Landi. Sul ricettario di Artusi si veda P. CAMPORESI, «La cucina borghese dell'Ottocento fra tradizione e rinnovamento», in *Alimentazione, folklore, società*, Parma, 1983, pp. 107-170.

tino derivano i tanti piatti di carne – dal manzo «pastizzato» agli uccelli di vitello, dal manzo alla certosina al cappone stufato, al vitello «ad uso pesce tonno». Assenti le paste, compare (in Trentino!) il riso: risotto al sugo con stracotto di vitello – ancora Artusi – e risotto alla milanese.

Anche il ricettario di Eurilla Morelli ha una provenienza alta. Giovanissima presta servizio presso la famiglia del giudice Mondini nel castello di Stenico – qualche anno prima della Grande guerra: è in quella situazione borghese che impara a cucinare e a tenere il quaderno di ricette che poi nel tempo accoglierà qualche altra proposta. Si tratta di un ricettario festivo e festoso, caratterizzato dalla presenza di una lunga serie di ricette di biscotti, budini e torte¹⁵.

Ricettari locali?

I ricettari manoscritti – continueremo a chiamarli ‘popolari’ dato che gli scriventi, cuoche a servizio o donne di famiglia, appartengono agli strati bassi della popolazione – non riflettono solo la circolazione sociale verticale della cultura alimentare e del gusto, ma anche una circolazione orizzontale favorita dall’emigrazione e/o dai più diversi rapporti di scambio.

È il caso del ricettario ‘austriaco’ di Margherita Alberti, una contadina di Primiero (nata a Mezzano nel 1890), significativamente influenzato dall’emigrazione stagionale nel Tirolo e nel Vorarlberg. Vi troviamo le molte conserve e composte di frutta – «*Auflauf* di marmellata» –, i dolci – «*Kuchen Guglhupf*» – e poi pietanze varie, semplici e meno semplici – «*Wein Schnecken*», «*Griess-Nudel*», «*Milch-Nudel*»¹⁶.

Non è il solo: altri ricettari presentano tracce più o meno rilevanti della cucina tirolese. Il *Libro di cucina* di Maria Seppi (nata a Cortaccia nel 1893 e sposatasi a Fiera di Primiero) raccoglie ricette anche del paese d’adozione, ma riserva un posto particolare alle preparazioni di origine tirolese: lo «*Schmarn*» – «*Schmarn di Griez*», «*Schmarn di riso*» –, i «*Chifel*» e poi lo «*Strudel tirolese*», lo «*Strucolo tirolese*»¹⁷.

Il ricettario intitolato *Libretto di cucina per il piccolo focolaio* di Erminia e Maria Scalet di Transacqua, sembra rimandare, per via del titolo, al diffuso e celebre ricettario trentino di Giulia Lazzari Turco *Il piccolo focolare*, edito nei primi anni del Novecento e più volte ristampato lungo il secolo, dedicato a razionalizzare e modernizzare le abitudini alimentari di operai

¹⁵ I ricettari di Maria Ferrari e di Eurilla Morelli sono riprodotti in L. BONAZZA, R. BONAZZA, *Sapori della cucina trentina nel tempo*, Tione (Trento), 2002.

¹⁶ Margherita Alberti riutilizza un vecchio quaderno di scuola originariamente composto da 32 fogli; il ricettario è steso sui 16 fogli rimasti. Una copia del manoscritto si trova presso l’ASP.

¹⁷ ASP, *Libro di cucina*, ms (copia).

e contadini – «in fatto di cucina – scrive la contessa Turco – la gente del popolo è sempre misoneista»¹⁸. E invece no, il *Libretto* delle sorelle Scalet è un originale ricettario *in progress*, che si costruisce e cresce nel tempo – nel corso degli anni Venti – su un registro prestampato dove le scritture delle due sorelle si alternano. Anche qui troviamo diverse ricette tirolese: «*Strudel*», minestre diverse di «*Griez*», «*Früchten*», «*Grostoli*», «*Sacher Torta*», «*Almerbrod*», «*Gugulaf*» o «*Gugulf*»¹⁹.

Ma naturalmente i ricettari popolari riflettono anche altre esperienze, altri contatti, altre influenze. Maddalena Lucian in Segat di Siror – siamo ancora nella valle del Cismon –, ha lasciato un ricettario – particolarmente festoso – che è l'esito diretto del suo lavoro come domestica e cuoca presso alcune case signorili di Padova e di Roma. Ritornata a Siror, Maddalena, detta «*Nena còga*», diventa la cuoca delle grandi occasioni²⁰.

Un caso a parte è quello dei ricettari di Catia Koch Boschieri (Fiera di Primiero 1882 – Transacqua 1980) che visse fino al 1914 a Primiero e poi a Venezia. Signora della buona società, i suoi quaderni-ricettari-diari sono il riflesso di una vasta rete di rapporti che si concretizzano nell'invio di una ricetta²¹.

Ricettari femminili e maschili

Quando a scrivere sono gli uomini, i ricettari assumono immediatamente un aspetto più formale e comunicano, in modo evidente, funzioni, scopi, destinatari.

I ricettari femminili sono contenitori 'aperti': sono strumenti di lavoro, si confrontano con i nuovi tempi, i nuovi alimenti, i regimi politici che cambiano, il mutamento della tecnologia. Il bel ricettario di Emerina Grigolli di Mori inizia nel 1913 e nel 1951 è ancora in corso: vi troviamo le tracce dei razionamenti di guerra, della politica autarchica introdotta dal fascismo, dei nuovi oggetti che trovano posto in cucina – ad esempio il forno elettrico²². I ricettari femminili hanno un qualche rapporto con il tempo della vita, riflettono la casualità degli incontri e delle confidenze, assumono talvolta un andamento diaristico. Nei quaderni si depositano le ricette delle amiche che entrano con i loro nomi direttamente nel titolo: «*Gelato Stefania*», «*Gelato Irma*», «*Budino al limone Virginia*», «*Ghiaccio Bice*», «*Torta Pierina*».

¹⁸ G. LAZZARI TURCO, *Il piccolo focolare: ricette di cucina per la massaia economa*, Venezia, 1908.

¹⁹ ASP, *Libretto di cucina per il piccolo focolaio*, ms (copia).

²⁰ ASP, *Cucina di Maddalena Segat*, ms (copia).

²¹ Catia Koch Boschieri ha lasciato quattro quaderni di ricette di dimensioni diverse. Una copia dei manoscritti si trova presso l'ASP.

²² Il ricettario di Emerina Grigolli, che abbiamo soltanto avuto in visione, si trova presso la famiglia.

Viceversa i ricettari maschili sono contenitori 'chiusi', espressione di un sapere acquisito e sistematico da tramandare a qualcun altro. Vediamo due casi diversi.

Il ricettario manoscritto di Bartolomeo Guadagnini si presenta con un frontespizio impaginato facendo riferimento a modelli a stampa:

Bartolomeo Guadagnino
Libris
Pro
Insegnamentom
Cibum
Faciendom
Scriptum anno Domini
ad uso Machdallena Lochmann
MDCCCLIII ed LV
Bartolomeo Guadagnini scrisse
*Tipografia non aprovata*²³

Il testo contiene 152 ricette numerate in ordine alfabetico – o almeno tendenzialmente alfabetico – e si conclude con l'indice che riproduce i titoli delle ricette.

Dello scrivente, che qui vuol essere considerato autore, non sappiamo pressoché nulla: originario dalla val di Fiemme o dalla val di Fassa, possiamo ipotizzare – è la qualità del latino e l'elemento didattico che motivano l'ipotesi – che fosse uno di quei maestri della prima metà dell'Ottocento privi di studi formali, che sommarono a quella d'insegnante nella locale scuola popolare anche la funzione di sagrestano e di campanaro. Comunque sia, Guadagnini compila il ricettario per qualcun altro, lo scrive per insegnare come si preparano le pietanze – come si fa il cibo – e lo consegna alla donna – forse alla sua donna –, a Maddalena Lochmann perché impari ed esegua.

Più nel merito, la compilazione ordinata e tendenzialmente sistematica lascia intendere, a monte, un lavoro di raccolta e di schedatura, forse anche un lavoro di trascrizione e di consultazione di altri ricettari. Quali?

È subito evidente che la cucina di Guadagnini è settecentesca, con un gusto non ancora addomesticato – prevalgono la compresenza del dolce e del salato, l'uso abnorme delle spezie. Un confronto tra il ricettario del nostro autore – scritto, come afferma, tra il 1854 e il 1855 – e quello di don Felice Libera (Avio, 1733-1792), redatto negli anni Ottanta del Settecento, incuriosisce parecchio: circola talmente un'aria di famiglia che uno sembra copia dell'altro. Certo, non può essere *L'arte della cucina* del prete di Avio – manoscritto rimasto inedito e conservato all'interno della famiglia di origine fino al 1986 – a costituire la fonte di Guadagnini, che

si rifà comunque a quel tipo di cucina, cultura alimentare e gusto. E la somiglianza – perfino i titoli delle ricette sono spesso identici – è senz'altro dovuta al fatto che don Libera in realtà legge e trascrive alcuni celebri ricettari contemporanei, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, *Il cuoco galante* e soprattutto il ricettario di Antonio Nebbia, *Il cuoco maceratese che insegna a cucinare ogni sorta di vivande*²⁴.

Rispetto alle ricette di don Libera – e quelle dei ricettari di riferimento –, i testi di Guadagnini sono più sobri e sembrano subire una sorta di comprensibile dialettizzazione.

Il caso di Giorgio Bugna è assai diverso. Maestro, originario delle Giudicarie, scrive una lunga e complessa autobiografia mentre si trova prigioniero in Russia durante la Grande guerra. L'autobiografia, come altre opere del genere, ha un evidente carattere pedagogico. Scrive in una pagina introduttiva:

«Perché io scriverò questo libro che è destinato ad essere assai voluminoso? Perché sciuperò il mio tempo su queste pagine che forse il mio lavoro riuscirà inutile? Io scrivo perché sento il bisogno di scrivere; scrivo perché sono un uomo e spero portare un vantaggio ai miei simili; scrivo perché sono cristiano e intendo aditare altrui la via del male per fuggirla e la via del bene per seguirla. Sono anche marito e intendo insegnare alla moglie i suoi doveri di sposa; sono anche padre e desidero insegnare ai miei figli tutto quello che io appresi dai miei libri e dalle mie esperienze; infine anche come maestro voglio insegnare agli scolari miei la strada che conduce al benessere fisico, morale e sociale»²⁵.

Nel quinto capitolo, intitolato «La mia scienza», raccoglie le sue diverse cognizioni: pedagogia, religione, filosofia, economia rurale, igiene, zootecnia, arte casearia, viticoltura, enologia, bachicoltura, gelsicoltura, orticoltura, legatoria, tagliapietra – arte muraria e falegnameria –, sociologia, «arte culinaria», traforo, arte militare.

Dunque, come don Libera, anche Bugna è esperto nell'«arte culinaria». Scrive:

«Questa è certo la più bella arte e la più utile perché chi la esercita non patisce mai la fame. Questa arte tutti la esercitano ma nessuno la conosce un po' bene così che i cibi diventano soltanto come Dio vuole e pazientemente si mangia lo stesso. Mi pare che un po' di scienza su questo soggetto non starebbe male a nessuno. Io quindi verrò insegnando quel poco che so riservandomi di far delle aggiunte quando saprò di più perché dessa è adirittura estesissima»²⁶.

«Arte» e «scienza» in un giro di frase, è un binomio che ritorna nel

²⁴ F. LIBERA, *L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo*, Bologna, 1986. Si veda A. CAPATTI, M. MONTANARI, *La cucina italiana*, cit.

²⁵ ASP, *Autobiografia di Bugna Giorgio scritta durante la sua prigionia in Russia negli anni 1915-16-17-18*, ms (copia), c. 1.

²⁶ *Ibidem*, c. 140.

titolo dell'opera di Artusi, ma qui Artusi non c'entra. L'intento è diverso, è didattico: si tratta di fissare in un *corpus* sistematico e graduato per urgenza – «i vari cibi che urge saper preparare» – i piatti che si possono o si devono approntare quotidianamente in una situazione sociale medio-bassa non dissimile da quella degli artigiani e dei contadini.

«1. pane 2. polenta 3. polenta di patate 4. polenta concia 5. polenta carbonera 6. polt 7. caffè 8. minestra di riso 9. minestra di tagliatelli 10. tagliatelli 11. pizocletti 12. fradagoi 13. risotto 14. riso concio 15. paste concie 16. paste arrostate 17. grestel 18. patate arrostate 19. pesce fresco arrostito 20. carne di vitello arrostito 21. carne di maiale arrostita 22. salame arrostito 23. uova arrostate 24. polenta fredda arrostita 25. uccelli arrosto 26. minestrone 27. fagioli arrostiti 28. tavele arrostate 29. cipolle arrostate 30. burro cotto»²⁷.

Qui Bugna fissa sulla carta la cucina di tutti i giorni, la cucina 'orale', offrendoci un documento quasi etnografico di raro interesse. Ma sulla cucina 'scritta' e 'orale' dirò più sotto. Qui mi preme rilevare che il ricettario di Bugna è comunque inserito in una scrittura della prigionia. Fa parte di quelle pratiche 'sotterranee' di alto valore simbolico, che cercano di «mettere un minimo di distanza fra se stessi e lo stigma del prigioniero»²⁸, di limitare l'esclusione da sé. E la propria storia – la propria identità – è anche fatta di saperi e di gusti alimentari che rimandano agli affetti della vita civile, ai tempi felici della libertà. Così non è raro trovare nei diari di prigionia, della Prima come della Seconda guerra mondiale, liste, menù, ricettari, cibi. A volte si tratta del sogno di un mondo capovolto, del mitico paese della cuccagna, dove è possibile mangiare e bere a dismisura²⁹. Non a caso il ricettario di prigionia compilato da Ferruccio Fanizza nel 1944 nel campo di Wietzendorf s'intitola *I nostri sogni*³⁰.

Cucina 'scritta' e cucina 'orale'

Il ricettario 'popolare' di Giorgio Bugna pone il problema del rapporto tra la cucina 'scritta' – la cucina dei tanti ricettari a stampa o manoscritti – e quella reale, praticata quotidianamente – la cucina 'orale';

²⁷ *Ibidem*.

²⁸ A. BRAVO, D. JALLA, «Alcune riflessioni sull'essere prigionieri», in ISTITUTO STORICO DELLA RESISTENZA IN PIEMONTE, *Una storia di tutti: prigionieri, internati, deportati italiani nella seconda guerra mondiale*, Milano, 1989, p. 394.

²⁹ F. CAFFARENA, *Prigionieri di un mito*, in «Slow Food», 4, 2004. L'articolo presenta l'inconsueto ricettario scritto durante la prigionia in Germania, tra il gennaio e il febbraio del 1918, dal sottotenente Giuseppe Chioni: contiene 416 ricette raccolte tra i compagni di prigionia. Il manoscritto, intitolato *Arte culinaria*, è conservato presso l'Archivio ligure della scrittura popolare di Genova.

³⁰ ASP, *Ricettario di prigionia ovvero I nostri sogni*, ms (copia). Simile anche il ricettario compilato da Mario Zipoli nel campo di prigionia di Chelm (Polonia) e intitolato *Piatti casalinghi e locali del perfetto Gefangen di Chelm*, in R. ZIPOLI (a cura di), *Gefangenenummer 40148: memorie dai Lager nazisti del capitano Mario Zipoli*, Venezia, 2003, pp. 101-110.

tra la cucina fantasiosa delle tante ricette colte e ricche – ma registrate anche nei ricettari delle nostre scriventi contadine – e la cucina povera e ripetitiva di tutti i giorni.

In un capitolo del suo libro, *Il cibo come cultura*, Massimo Montanari ci insegna a leggere le tracce della cucina povera – ‘orale’ – che emergono, con un’evidenza «formale e sostanziale», nei ricettari destinati alle classi signorili³¹. E sul lungo periodo è convincente. Per quanto riguarda i secoli a noi più prossimi, le scritture autobiografiche popolari qualcosa di meno indiretto ci raccontano.

Ma, tornando ai nostri ricettari, è vero che il caso di Bugna è eccezionale, come sorprendente è anche quello di Felicita Simon – ma su questo rimando al paragrafo successivo: di regola i ricettari femminili, ben lungi dal testimoniare una pratica, intercettano piuttosto il nuovo, il diverso, l’esotico; testimoniano la circolazione di un ‘immaginario alimentare’ che supera confini geografici e sociali. Trovo conferma di ciò in un’affermazione di Piero Ricci che, constatando lo scarto tra cucina scritta e cucina reale, scrive appunto che, quando quest’ultima si intristisce, i ricettari sono usati come «macchine dell’immaginario»³².

Il ricettario di Felicita Simon

Il ricettario di Felicita Simon (Primiero 1870 - Augsburg 1961) è un caso a sé e nasce da una precisa esigenza di acculturazione³³. A 37 anni, nel 1907, Felicita si sposa con Angelo Lenzi, proprietario di una trattoria ad Augsburg. Poiché nel nuovo paese dovrà occuparsi della cucina di cui non sa pressoché nulla, raccoglie presso le conoscenti del paese – Fiera di Primiero – più di 400 ricette che vengono a formare quello che altrove abbiamo definito un «ricettario dotale»: un contenitore di difficile consultazione che cresce giorno dopo giorno, del tutto asistematico, privo di ordine, numerazione, rimandi, indici. Vi troviamo sia la cucina quotidiana, che quella festiva, la cucina alberghiera – per turisti – e quella contadina, la cucina alta e quella bassa, così che potremmo leggere il ricettario anche come una prima e vasta ricognizione gastronomica sul campo.

Felicita, che ha bisogno di sapere per bene ogni cosa, annota anche ricette che sono, in realtà, modalità di conservazione – il burro fresco, il formaggio – o generiche e semplici pratiche di cottura che si danno acquisite per imitazione, per accostamento domestico.

³¹ M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Roma - Bari, 2004; si veda il capitolo intitolato appunto «Cucina scritta e cucina orale», pp. 41-49.

³² P. RICCI, *Nomi, pieghe, tracce: studi di semiologia della cultura*, Urbino, 1994, p. 127.

³³ Una copia dei ricettari di Felicita Simon rilegati in unico volume con intercalari bianchi si trova presso l’ASP.

Il ricettario riflette un percorso di acculturazione che è anche linguistico. Felicità, fortemente dialettale, si trova di fronte a testi di cui non capisce spesso la terminologia, lo specifico lessico settoriale o semplicemente i termini italiani delle erbe, degli alimenti, dei procedimenti. Fin che può usa anche nella scrittura il dialetto dando vita a un italiano popolare, che abbiamo studiato per le produzioni autobiografiche, ma che qui si presenta in un impasto straordinario di termini colti e un po' aulici e voci prettamente dialettali. Leggiamo questa preparazione:

«Articiochi³⁴. Metre nela tegghia³⁵ um po' d'acqua, indi aprire un po' articiochi è meterci dentro il misculio composto di pane gratugiato, cipola taliata finissima, sale e pepe, finito cuesto, e mesi nel tegame si versa sopra delolio».

Ma poi conscia delle sue carenze linguistiche, si costruisce sugli stessi quaderni, a margine delle ricette, degli strumenti di comprensione: liste lessicali, piccoli glossari, traduzioni dall'italiano al dialetto – dove le due aree semantiche non sempre risultano perfettamente sovrapponibili.

«Cavolo si chiama *Cauderavi*³⁶
 Finocchio - *carez*
 Aloro - *orer*
 Pinoli -
 Mele - *pomi*
Belogram -
 Bietola -
 Maggiorana -
 Pesche - *perseghi*
 Ribes - *uvaspinela*
 Cavolorapa - *cauderavi*
 Legumi - verdure, patate è tutto
 [...]

Aroma è Profumo
 Aroma - profumo debuon odore
 Briciole - *fregole*
 Frulare - *missiare*
 Trita - *pestare*
 Inafiata - *springar*
 Spremuta - *strucà*
 Passate - *cholade*
 Tufato - *tochazò e poi su*
 Frulata - *sbater*
 [...]
 Risbif - carne cole verdure
 Gelatina - dolce
 Crema - dolce».

Ricettari didattici

Frutto del 'nuovo' sono senza dubbio i ricettari che chiameremo 'didattici'. Così il ricettario-quaderno d'igiene di Giulia Seppi³⁷ è l'esito finale di un corso serale di economia domestica che l'ONAIR (Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta) andava organizzando negli anni Trenta anche nella valle di Primiero, oltre che in tutto il Trentino e in

³⁴ Dialetto: «carciofi». Si veda L. TISSOT, *Dizionario primierotto*, Trento, 1976.

³⁵ Realizzazione a metà strada tra il dialetto «tecia» e l'italiano «teglia».

³⁶ L. TISSOT, *Dizionario primierotto*, cit., registra «*cau de rau*».

³⁷ Si tratta di un quaderno di scuola che reca la scritta prestampata «Opera Nazionale Assistenza Italia Redenta / UFFICIO DI TRENTO» e la scritta a mano «Giulia Seppi / Igiene»; una copia del manoscritto si trova presso l'ASP.

Alto Adige³⁸. Non ci dilungheremo sulle caratteristiche di questi corsi serali; qui basterà rilevare che da un lato avevano lo scopo di nazionalizzare – italianizzare – culturalmente un territorio a lungo rimasto sotto il dominio austriaco e dall'altro di modernizzare usi, costumi e anche abitudini alimentari, contrastando le tradizioni locali. Ha lasciato scritto il provveditore Molina, responsabile dell'ONAIR

«Come si vede, la propaganda nazionale poteva farsi per vie impensate e questa, della cucina, sembrava ed era tra le più efficaci in uno strato di popolazione più sensibile alle felicità del corpo che a quelle dell'anima»³⁹.

Il quaderno quindi contiene una serie d'istruzioni sull'arte della 'massaia': dalla contabilità familiare alla cura di un ammalato, dalle nozioni di puericultura al modo di apparecchiare la tavola. Quanto alla cucina, le ricette riflettono, anche in questo caso, sia la situazione politica ed economica degli anni Trenta – l'autarchia – insistendo sul consumo e la conservazione di erbe e ortaggi, sia sulla 'modernizzazione' dei consumi: ecco le ricette di vari risotti e quelle a base di carne – l'Italia negli anni Trenta è un paese sostanzialmente vegetariano.

Del tutto simile il quaderno ricettario – corso serale ONAIR del 1939 – di Cesarina Brugnara (val di Cembra): ogni ricetta è divisa in due parti – anche visivamente su due pagine diverse; sulla pagina di sinistra troviamo la «Distinta», ovvero il menù – l'elenco delle portate –, in uno schema l'elenco degli ingredienti di ogni singola pietanza, la quantità, il prezzo parziale e quello totale. Nella pagina a destra troviamo, in forma impersonale, le fasi della preparazione. Le pietanze sono sempre quattro: un primo – riso o minestra –, un secondo di carne, una verdura, un dolce: una cucina pesantemente standardizzata e insapore⁴⁰.

I ricettari del miracolo economico

Per qualche verso simile è il ricettario di Maria Pradel, compilato durante il «Corso cuoche» tenuto a Tonadico dal cuoco Mario Silvestrini di Tesero nel 1955/56⁴¹.

³⁸ F. MARGONI, «"Per l'assistenza fisica e spirituale delle Terre redente": l'attività dell'Onair-Onairc e il suo fondo archivistico presso l'Archivio provinciale di Trento», in Q. ANTONELLI (a cura di), *A scuola! A scuola! Popolazione e istruzione dell'obbligo in una regione dell'area alpina secc. XVIII-XX*, Trento, 2001, pp. 245-260.

³⁹ Luigi Molina, «"Non fu impresa facile la mia": dalle memorie di Luigi Molina, regio provveditore a Trento», in Q. ANTONELLI (a cura di), *A scuola! A scuola!*, cit., p. 243.

⁴⁰ Però poi, Cesarina usa il quaderno in maniera molto personale: vi troviamo un diario degli anni tra il 1943 e il 1945 e il «Modo di usare le erbe medicinali» per i mestruai dolorosi, per l'insonnia, per la stitichezza, per i vermi intestinali e così via. Una copia del manoscritto si trova presso l'ASP.

⁴¹ Si tratta di un quaderno che reca la scritta a penna «Maria Pradel / corso cuoche asilo Tonadico / cuoco Mario Silvestrini / 1955-56»; una copia del manoscritto si trova presso l'ASP.

Quaderno di scuola ordinatissimo e sistematico è appunto l'esito del corso, dove evidentemente veniva anche insegnato a redigere un ricettario sul modello di quelli a stampa: ecco la ripartizione in minestre, salse, carni, verdure, conserve, pesci, dolci; i menù settimanali; le numerazioni, gli indici.

La cucina insegnata, destinata a caratterizzare l'offerta alberghiera della zona, enfatizza la sua origine nazionale e la pluralità regionale italiana: intendiamoci, l'Italia di Mario Silvestrini è sostanzialmente l'Italia del Nord, che poi si riduce all'asse Milano - Bologna, passando per Pavia, Mantova e Parma. La cucina romana è un'isola, mentre il Sud è rappresentato solamente dalla «pizza alla napoletana» che «si può servire anche per minestra, con una tazza di brodo o una minestrina di gocce d'oro».

Il Trentino è presente con due sole ricette: le trippe e i canederli alla trentina. Il Sud Tirolo/Alto Adige è del tutto assente.

Anche il quaderno di ricette di Ardemia Simoni⁴², cuoca dell'«Albergo Venezia» – a Fiera di Primiero –, si riferisce agli anni Cinquanta e Sessanta e a quella cucina piuttosto standardizzata, riflettendo fedelmente i corsi di preparazione professionale – tutto è «alla piemontese», «alla milanese», «alla pavese», «alla bolognese», «alla genovese», «alla romana», «alla siciliana», e così via. È una cucina che risponde anche alle richieste dei turisti italiani, come risulta dalle interviste fatte ad alcune albergatrici della zona, le quali disegnano un andamento, cronologicamente ancora non ben definito, secondo cui a una prima fase nella quale i turisti si accontentavano di una cucina casalinga dai tratti localmente tipici – latte, formaggio/*tosella* e burro di malga –, ne segue una seconda caratterizzata dalla richiesta di alcuni parametri *standard*⁴³.

È un fenomeno generale: dopo due guerre e le relative privazioni, con gli anni Cinquanta serpeggia la rivolta contro la tradizione: quello che troviamo nel piatto deve essere gradevole e soprattutto nuovo. La crescita dei consumi agevola un linguaggio gastronomico libero da vincoli generazionali e dal patrimonio territoriale⁴⁴.

⁴² Una copia del manoscritto si trova presso l'ASP.

⁴³ E. RENZETTI, «Indizi della memoria a Imer», in *Sapori saperi: storia e memoria dell'alimentazione a Primiero*, Tonadico (Trento), 2003, pp. 7-26.

⁴⁴ M.P. MORONI SALVATORI, «Ragguaglio bibliografico sui ricettari del primo Novecento», in A. CAPATTI, A. DE BERNARDI, A. VARNI (a cura di), *L'alimentazione (Storia d'Italia, Annali 13)*, Torino, 1998, pp. 889-890.

Il ciclo alimentare nei diari di un medico condotto in pensione in un paese della Sardegna (1943-1946)

di Pietro
CLEMENTE



Il diario – un diario personale, legato alle vicende della famiglia di mia nonna paterna – che costituisce l'oggetto di questo intervento, si colloca nello scenario della Sardegna centrale. L'autore è un medico condotto, sposato con una proprietaria, che – come spesso accade – vive a casa della moglie. È abbastanza noto nell'ambito della letteratura storica locale sarda, anche per essere stato un igienista, aver combattuto le malattie endemiche e lasciato una memoria di servizio molto forte presso la comunità. Il diario – l'unico di questo medico che sia stato trovato – si riferisce agli anni dal 1943 al 1946: l'autore ha allora 79 anni, è in pensione da tempo, ma, durante la guerra, viene chiamato a riprendere il ruolo di medico condotto, perché in paese non ce n'è un altro. Il testo pone una serie di problemi – di comprensione, di lettura, d'interpretazione – che lo rendono interessante: per il suo contenuto, naturalmente, ma anche perché permette di affrontare la questione della metodologia delle fonti; lavorare su un diario richiede un approccio metodologico raffinato.

La ricerca – ancora in corso – si propone di approdare a una sorta di edizione critica del testo, che ne ponga in evidenza sia la distanza nel tempo, sia la visione del mondo da un'angolatura soggettiva: ciò che dice in più è ciò che cela.

Il diario presenta anche elementi di forte attualità. In quanto studioso di storia orale e di fonti della memoria, mi sono più volte impegnato in ricerche sul territorio e ho avuto modo di rilevare come i sessant'anni trascorsi dal passaggio del fronte attraverso la Toscana non abbiano affatto attenuato il ricordo del 1943 e del 1944, ancora vivacissimo nella memoria della gente. E spesso non ho potuto fare a meno di porre a confronto la Toscana, dove si rischiava di morire proprio perché si viveva in campagna, e la Sardegna, dove la mia famiglia era sfollata nella comunità di Meana Sardo. La ritirata tedesca si era svolta qui in maniera abbastanza tranquilla e i principali pensieri dell'autore del diario andavano ai famigliari che, appunto, si trovavano sul continente. C'era suo figlio che stava a Milano, c'era una sorella della moglie che stava a Castiglione Olona e della quale non aveva più notizie da un anno. Così, il diario riserva particolare attenzione a comunicazioni, mezzi di trasporto, notizie, telegrammi, e si sofferma sulle vicende belliche: il fronte che passa e Roma che viene conquistata dagli americani. È un quadro veramente interessante, foca-

lizzato in un punto che è marginale rispetto allo scenario bellico, ma che riassume tutti i problemi della guerra: lo sbarco degli americani a Cagliari, l'arrivo della farina portata dall'esercito alleato e così via.

La prima pagina del testo permette forse di cogliere la ragione che induce a scrivere un diario. L'autore inizia ricordando che Salvatore, suo figlio, ha mandato una lettera l'8 settembre, con una fotografia presa sul Ticino, in compagnia di amici, e che da allora non si sono più ricevute notizie. Delle lettere, contenenti dei vaglia cambiari di 300 lire, sono state respinte; la situazione non induce all'ottimismo:

«La guerra infuria in tutta la penisola. Dopo la presa della Sicilia dagli anglo americani, questi combattono contro i tedeschi che occupano Roma e l'alta Italia.

La Sardegna ne è immune e i tedeschi l'hanno evacuata, abbandonando anche la Corsica, dove i nostri alpini combattevano contro di essi, per sbarcare poi in Sardegna».

E prosegue:

«Intanto noi viviamo in famiglia pieni di ansia, di trepidazione per la sorte dei nostri cari. Non sappiamo se Salvatore funzioni al Tribunale, se gli abbiano conservato lo stipendio, o se si sia rifugiato altrove, a Conegliano con gli zii, o altrove, non sappiamo con quali mezzi vivrà, se gli sarà usata violenza».

Probabilmente, la ragione della scrittura del diario sta, quindi, nell'angoscia per le sorti del figlio – accompagnata dalla speranza di rivederlo prima di morire – e nel desiderio di fissare l'intreccio tra il pensiero per i famigliari e il consueto svolgimento della vita quotidiana – una quotidianità in cui la presenza del tema dell'alimentazione viene continuamente segnalata, per quanto l'autore non intervenga mai nell'universo alimentare. Un'intersezione che si coglie nella pagina successiva: il genetliaco di Vittorio Emanuele III, accompagnato da una riflessione sul re, è seguito da una riflessione sui tedeschi che sono diventati nemici; è un mondo che viene visto da un diverso punto di vista, da un anziano che ne osserva l'evolversi come si trattasse di un sorta di straordinario spettacolo al quale viene chiamato ad assistere. Poi l'attenzione si volge al paese:

«Sono arrivati ottanta alpini, comandati da un capitano genovese e due tenenti, uno milanese e uno trentino, bei giovani richiamati, reduci dalla Corsica, dopo averne cacciato i tedeschi».

E subito, con le successive annotazioni, lo stile del diario manifesta il suo carattere peculiare:

«Nov(embre) [1943]. Nina [la moglie del dottore] ha preparato la carne e lo strutto di mezzo maiale arrivato da Cannedu, peso 52 chili.

Nov(embre) 7. È arrivato tre giorni fa Totore da Ciucchesu. Oggi ha pranzato da

noi, con Bianca, Paoletto, Colomba, Ninita, Pinuccia e sig(n)ra Adelina e anche Franco. Alla sera, verso le 17, ci hanno fatto visita i due ufficiali degli alpini; il capitano, suonatore discreto di fisarmonica, ci ha deliziato con molte arie di tango e canzonette alle quali hanno assistito anche Colomba, Finita e Totore. Si sono trattenuti sino alle 21 ½. Angelina ha preparato per essi delle frittiture dolci, e sono stati offerti vari bicchierini di vino bianco che hanno molto gradito. Nov(embre) 7. Hanno portato ½ maiale di Peppe. Elena ha ammazzato il suo bel maialino. Nuvole e freddo; si raccoglie zafferano abbastanza. Nov(embre) 9-10. Si raccoglie lo strutto e si fa la salsiccia del mezzo maiale di Peppe».

Quindi, il tema dell'attività per la collettività:

«Peppe è andato al Sarcidano per aggiustare l'acquedotto. Ha pranzato lassù».

Un acquedotto non funziona e dev'essere riparato. Ma manca anche la luce elettrica; si ripiega sull'acetilene, ma nel contempo ci si mobilita per contattare le istituzioni:

«Peppe parte per Arborea ... per abboccarsi col direttore della Società elettrica sarda per il ripristino della luce. Parte alle 4 ½ con Marco, per mezzo della macchina d'Elena fino a Laconi e di là in autobus fino ad Oristano, e da Oristano ad Arborea con qualche mezzo. Speriamo bene».

Una pagina abbastanza interessante, in cui il medico riferisce di un gruppo di 800 sfollati, riguarda proprio il tema dell'alimentazione nel periodo della guerra. La minaccia di uno sbarco degli alleati a Cagliari – probabilmente un diversivo – aveva indotto tantissime persone a lasciare la città per dirigersi verso la campagna. Il medico commenta:

«Gli sfollati furono quelli che portarono qui il paratifo»;

e prosegue:

«Il problema più difficile fu l'alimentazione di circa ottocento sfollati. In principio vi si rimediò con ricotta, latte, verdura, conigli, pernici».

Ecco un repertorio delle risorse locali: pernici, maiali, pecore sono costantemente parte di un menù che non acquisisce risorse se non dal territorio immediatamente circostante. Il diario continua:

«Verso i primi di gennaio il paratifo scemò, non però la penuria di viveri, di pane. E fu fortuna che gli americani sbarcati a Cagliari provvedessero farina, che non fu sufficiente ai bisogni. Avvennero sommosse».

Notizie relative a sommosse locali, interessanti per impostare un confronto con la storia, la cronaca locale del periodo.

Un'altra pagina del diario si apre con un'annotazione relativa al rifornimento di generi alimentari:

- «Nov(embre) 14. Si ammazza il majale di Peppino ...
 15. ... Quest'anno buon raccolto di zafferano – 45 grammi ...
 16. ... Meno male ci regalarono un porchetto [spesso le prestazioni mediche gratuite venivano ricambiate in natura]».

Ma subito si torna alle vicende militari:

«Arrivano un'ottantina di alpini, reduci dalla Corsica [lo aveva già detto, lo ricapitola], con tre ufficiali: un capitano genovese, Odetti, due tenenti, uno milanese, Berzaghi, uno trentino, Coletti».

L'arrivo degli alpini pone il problema dell'alloggiamento:

«Gli alpini alloggiano nel Montegranatico, dov'era la milizia e parte in S. Salvatore»,

ma anche del mantenimento, che viene risolto mediante una forma di solidarietà:

«[Novembre] 28. Oggi si inizia l'offerta del pranzo a due alpini in vista dello scarso rancio a loro concesso. Sono circa 40 alpini [gli altri sono ospitati in un paese vicino] che sono accolti in molte case: due da Lepori, due da noi, due da Efisio Cadeddu, due dal notajo, due dal parroco».

E subito si annota:

- «Uccisione di mezzo maiale di Caterina e mezzo di Peppe.
 29. Lavorazione dello strutto e della carne del majale di Peppe e di Caterina...
 30. Si finisce di riempire il salame e la salsiccia per Caterina e per Peppe, il quale ha fatto un prosciutto»;

attività che così riassunte, fuori contesto, sembrano dipingere una scena di abbondanza, e invece rientrano nell'ordine delle stagioni: siamo infatti alla fine dell'anno, a novembre, e l'uccisione del maiale era abbastanza comune nell'orizzonte alimentare che si riflette nel diario. E poco oltre troviamo la descrizione della cena di Natale:

«Antipasto, salame, pernici, porchetto, frutta, nocciole, mandarini, uva e dolci, torta fatta da Colomba, panettone fatto da Angelina. Dopo si va a messa».

Un'alimentazione abbastanza varia, ma sempre, in qualche modo, giocata su risorse che sono radicalmente locali.

I due alpini ospitati dal medico divengono presto 'organici' della sua casa: mangiano in sua compagnia, giocano a carte con l'autore del diario:

«Questa domenica di pasto due alpini, ai quali si prepara pasta asciutta, agnello al tegame, un litro di vino, antipasto prosciutto!».

«Io e Peppe siamo invitati ad una cena che gli alpini avevano preparato per il maggiore e altri camerati del presidio di Sorgono, i quali non vi vennero».

Una «cena bellissima» con cui gli alpini contraccambiano l'ospitalità del dottore. Il menù non viene riportato, ma è probabile che si sia trattato di un pranzo 'alpino'.

Il diario ha, nella parte iniziale, un carattere piuttosto narrativo e i commenti, le riflessioni sono frequenti; quindi, a partire dal gennaio del 1944, diviene gradualmente più asciutto; nello stesso periodo compare l'annotazione sistematica della panificazione. La periodicità del pane non è settimanale, come afferma il medico, ma oscilla tra i 3 o 4 giorni – quando c'è da mandar pane a qualcuno – e gli 11 giorni – quando non ci sono occasioni speciali. La panificazione non avviene in un giorno fisso, ma è la padrona di casa – la moglie del medico – a stabilire di volta in volta quando si deve fare il pane, regolandosi in base alle esigenze. Il ritmo del pane non è costante, ma viene tuttavia percepito come settimanale.

Altre pagine sono dominate dall'uccisione del maiale – proveniente dall'allevamento, che appare abbastanza consistente, o acquistato da un alpino toscano:

- «[Gennaio] 13 ... Si fanno due piccoli prosciutti.
- 14. ... Nina spolpa le carni del majale.
- 15. ... Si appende salsiccia e salame».

Nella seconda parte del diario il ritmo diviene secco, rapido; le notazioni meteorologiche si affiancano agli alimenti:

«[Marzo] 31. Sole. Pioggia. Ceci».

Un breve elogio della primavera restituisce il ritmo di una vita legata all'universo meteorologico delle risorse, che si riproduce nel tempo:

- «[Marzo] 1. Le rose fioriscono sempre a casa ...
- 19. Le rondini cantano sul nostro balcone ...
- [Aprile] 2. Le rondini ricompaiono ...
- 23. ... La primavera è tutta nel suo splendore, a casa le rose che hanno fiorito tutto l'inverno, fioriscono di nuovo e sono cariche di boccioli. La campagna è d'aspetto verde e promettente, i seminati bellissimi. È poi una meraviglia di fioritura di peri, di meli, di susini».

Arrivano con la macchina le persone, i parenti, spesso gli amici; ma il pensiero ritorna, costante, ai famigliari lontani:

«[Aprile] 9. Pasqua! Triste pensando ai nostri cari che ricordiamo e che ci ricordano. Come la trascorreranno essi. Come sarà il nostro caro Salvatore, vivente in mezzo ai nostri nemici. Dio li assista ...».

Le annotazioni si susseguono: la partenza di una persona, l'attività di un'altra, i cibi:

- «[Aprile] 13. Pioggia: era attesa. Fave.
- 14. 15. 16. ... Parte Totore per Nuoro. Ceci.
- 18. ... Fagioli.
- 19. 20. ... Fave ...
- 21. ... Peppe va a segnare i vitelli a Mazzacra. Ceci.
- 22. ... Pane e fagioli».

E poi ancora il pane:

«1 maggio. Nina tutto il giorno a cuocere pane! E non si stanca!».

Compare la «polenta», compare il «farro», e poi le fave:

- «14 [maggio]. E non piove. Fave.
- 15. E non piove. Fave».

Una stabilità delle fave nel menù dell'aprile del 1944 interrotta dall'arrivo del tonno:

«20. ... Avviene un'invasione di carne di tonno».

E ancora:

- «22. Molta uva, fave.
- 23. ... Fave.
- 24. ... Fave.
- 25. ... Molte rose».

Più oltre compaiono una sorta di bilancio dell'attività aziendale e un elogio della moglie e del cognato, che sono l'asse parentale su cui s'impenna l'azienda. Una sorta di 'censura epocale' induce il medico ad attribuire direttamente alla moglie tutte le attività che, in realtà, vengono svolte dai servi e dalle serve che, seguendone le direttive, si occupano della panificazione, della preparazione dei pasti e così via.

Nel contesto di questa specie di bilancio familiare, compare il termine «invidia», che costituisce una delle principali chiavi interpretative per gli antropologi che si sono occupati della Sardegna. Il termine connota un universo di scelte positive, in cui l'azienda è fiorente, in cui, anche in tempo di guerra, si è riusciti non solo a mangiare, ma anche a far mangiare tutti coloro che ne avevano bisogno.

«Con la sua previdenza egli [Peppe] è riuscito a provvedere il grano perché non mancasse il pane a sei persone, a Bianca stessa, alla serva, a Pierino che da parecchi mesi sono a Meana, e farina anche alla famiglia di Peppina a Nuoro, ai servi pastori, vaccai! Il pane?! Sono rare le famiglie che, in questo periodo, hanno potuto acquistare, fuori di Meana, il grano a prezzi esorbitanti ... E, tra essi, famiglie benestanti che non seppero provvedersi in tempo. Mercè la cura e l'oculata visione del fabbisogno, il pane non è mancato mai».

«Tutto contribuisce a rendere la famiglia Mura, diretta da Peppe, indipendente, piena di benessere, invidiata dai maggiori proprietari di Meana».

E qui compare anche uno spunto, di sapore medico, sull'importanza del vino, che l'autore ritiene un

«notevole aiuto nelle opere campestri, nelle quali gli operai prestavano il loro lavoro, invogliati dalla speranza e certezza di ottenere vino come nutrimento nella scarsità di pane».

Tornano poi le annotazioni relative al tempo, al pane e in generale al cibo e non manca la registrazione delle vicende politiche e militari, anche locali:

«[Giugno] 5. Pane. Sempre tempo buono e non molto caldo. Venti freschi. Arriva la notizia ufficiale che Roma da iersera è stata restituita all'Italia. Te-deum stasera alle 21, preceduto da un sermone dal pulpito del parroco che esalta l'importanza della liberazione di Roma. Finita la funzione, Francesco Mura parla anche dall'alto della gradinata al popolo».

Un testo ricco di innumerevoli suggestioni, dunque, ma che presenta diversi problemi, in primo luogo di carattere metodologico: un diario che fa parte di un repertorio famigliare può essere gestito quale documento di un'epoca? Esiste un piccolo 'vangelo' del metodo, «Il testo e l'interprete», elaborato da Jean Starobinski¹; l'autore propone un'ermeneutica dialogica del documento, che diviene oggetto di un opportuno distanziamento, nel tentativo di restituirlo al suo tempo, evitando di renderlo, in qualche modo, vittima dei desideri interpretativi del ricercatore che lo sta studiando.

In tal senso, è necessario cogliere gli elementi specifici, autonomi, del 'mondo' che si prende in considerazione – e non sono pochi: un saggio uso dell'abbondanza nel contesto delle difficoltà belliche, un sistema di trasporti estremamente diversificato – automobili, prevalentemente pubbliche, che si rompono per strada, e asini che le trainano alle officine – ci si sposta prevalentemente a piedi, ma anche a cavallo o con il carro e i buoi. E, ancora, gli effetti di quella che ho definito 'cesura epocale', quali la 'scomparsa' dal discorso dei servi domestici, come se la famiglia li ritenesse parte di un complesso unitario e, insieme, si considerasse una sorta di azienda. E il tema della socievolezza, della costante presenza nella casa – che diviene non solo il punto di riferimento di un sistema parentale, ma anche di un sistema sociale – di persone che non appartengono alla famiglia, per cui costantemente prendono parte al pranzo da 5 a 12 commensali, tra cui gli ufficiali degli alpini.

¹ J. STAROBINSKI, «Il testo e l'interprete», in C. COLANGELO (a cura di), *Le ragioni del testo*, Milano, 2003.

L'alimentazione, in particolare, non è affatto 'in costume', non ha un carattere spiccatamente sardo; Grazia Deledda diceva del ballo sardo che «c'è quello sardo e quello 'civile'», il secondo rappresentato dalla mazurca, dalla samba, il primo, invece, di carattere locale e tradizionale. Così, l'alimentazione che emerge dal diario, malgrado il legame con il sistema produttivo locale – non c'è nulla che non sia riconducibile alle risorse del territorio –, non appare connotata in termini di menù tradizionali sardi.

Del resto, l'autore del diario non fornisce mai indicazioni in merito alla preparazione dei cibi, né si preoccupa di precisare quale tipo di pane venisse prodotto. Diviene allora necessario ricostruire il contesto, partendo, in questo caso, dai ricordi personali di una casa in cui sono stato ospite dai 3 ai 5 anni e poi, per molte estati, fino ai 15 anni. Il tipo di pane che si faceva era bianco, e durava una decina di giorni, ma c'era anche un tipo di pane di farina mescolata: due tipologie fondamentali nella panificazione sarda.

Un'edizione critica richiede la ricostruzione dell'intero scenario, attraverso gli elementi forniti dall'autore – che talora vengono in soccorso della memoria, consentendo di riscoprire particolari imprevisi –, ma anche attraverso l'individuazione degli elementi che vengono omessi e che, ovviamente, sono più difficili da mettere in scena. Un esempio: il tema delle risorse che la campagna dà alla città; si tratta di un tema forte che ho affrontato, nel corso delle mie ricerche, nel contesto mezzadrile toscano. Ricordo che i mezzadri raccontavano come, nel mezzo delle lotte sociali, andassero in città e la gente li guardasse e dicesse: «Ma che vogliono? Hanno il prosciutto in casa». Si riteneva che i mezzadri avessero diretto accesso alle risorse alimentari, mentre la gente di città doveva passare attraverso la mediazione del denaro e spesso non aveva risorse adeguate. Ecco, allora, nel diario del medico sardo, valigie e valigie di pane che vanno verso Cagliari – 112 chilometri di treno delle Ferrovie Complementari Sarde – e impiegano 8 ore ad arrivare ai parenti.

Non solo: il diario tratteggia un senso della vita e del tempo che diventa una filosofia, che connette il cibo con gli aspetti del ciclo meteorologico, con l'arrivo e la partenza dei parenti e con il pensiero per quelli tra loro che sono ancora lontani – elementi decisivi per giungere a una ricostruzione abbastanza significativa del quadro d'insieme. Si tratta, quindi, di un testo che presenta dei motivi d'interesse estrinseci, generali, significativi per la comprensione storico-antropologica, oltre ai motivi d'interesse connessi alla ricostruzione di un contesto familiare – il 'mio' contesto familiare: Francesco è l'autore del diario; ha una moglie, Nina, un cognato, Peppe, che gestisce l'azienda, e una cognata, Giuseppina, mia nonna. Un contesto familiare che non è tanto ravvicinato da coinvolgermi, e tuttavia nel diario io, per la prima volta, sono scritto a lettere con una penna, come esistente nel 1943, quando avevo un anno, il giorno in cui ho fatto il mio primo compleanno.

Pan, sairàs e moustardèle

Considerazioni in chiave autobiografica sul declino e la rinascita dei prodotti agroalimentari della montagna alpina

di Daniele

JALLA



Negli anni Cinquanta, quando ero bambino e tutte le estati andavamo in villeggiatura a Torre Pellice¹, che è non solo il mio paese di nascita, ma anche quello di origine – o quasi – della mia famiglia, venivo mandato nel negozio di generi alimentari di Santa Margherita, la borgata più vicina a casa, a comprare le *foglie*, che la nonna preferiva alle *micche*², ai *tursùn*³, per non parlare degli *stirà*⁴: una forma di pane di farina bianca, più cittadino degli altri, le cui fette soprattutto non avevano buchi – fastidiosi per stendervi burro e marmellata a colazione, ma anche meno presentabili a tavola – e che non diventava subito elastico come lo *stirà*, buono solo se mangiato immediatamente, come la *baguette*.

Degli *stirà* ho ignorato, in verità, l'esistenza sino a quando mio padre ne comprò uno per andare in montagna, in ricordo della sua infanzia. E fu un incontro memorabile quanto isolato: la spesa non era affare dei maschi adulti, e noi bambini venivamo muniti di un biglietto con le esatte indicazioni di cosa e dove fare le compere, senza diritto di scelta.

Di rado, perché la mensa dei nonni era austera, si aveva il compito di comprare le *melighe*⁵, rotondi biscotti a grana rossa di farina di mais, rustica delizia non meno amata delle *patatine* di pasta di mandorla – decorate con due pinoli – o delle esotiche *japonaises* di Converso che scopersi essere entrambe specialità più piemontesi che locali nelle adulte esplorazioni delle pasticcerie di Torino, Cuneo, Pinerolo, Alba⁶.

¹ Torre Pellice si trova in provincia di Torino, a 600 metri di altitudine; conta 5.000 abitanti ed è la capitale delle Valli valdesi del Piemonte, nelle Alpi Cozie. Resa celebre da Edmondo De Amicis come la «Ginevra italiana», è sede – estiva – della Tavola valdese e vi si svolge annualmente il Sinodo della Chiesa Valdese. Centro agricolo e poi anche industriale, è pure una frequentata località di villeggiatura.

² La *micca* o *mica*, in piemontese, è la forma di pane, la pagnotta; il termine, diffuso in tutta l'Italia settentrionale, deriva da «briciola». Più lunga e più larga della *biova*, è diffusa in tutto il Piemonte, variando il suo nome in base alle località. Prodotta con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale in pasta e sale, presenta una pezzatura di 500-700 grammi, un colore della crosta bruno dorato, un sapore molto fragrante e un'umidità del 30-38%.

³ Il *tursùn* è un'altra forma di pagnotta, simile alla *micca*; il nome deriva dalla forma allungata e vagamente ritorta.

⁴ Lo *stirà* è un pane bianco di dimensioni minori e meno cotto della *micca* e del *tursùn*.

⁵ La *meliga* è un biscotto di farina di granoturco, diffuso in più zone del Piemonte; ha una pezzatura di 10-12 grammi, un colore dorato, una consistenza croccante, un sapore dolce e una forma variabile a seconda della tradizione locale.

⁶ Ogni regione vanta, a ragione, una propria tradizione di pasticceria. La pasticceria

Non sempre, ma abbastanza regolarmente, in tavola, a sera, c'era anche il *sairàs*⁷, una ricotta, ben diversa però da quella romana – più soda – e anche da quella piemontese – meno saporita –, disprezzata quest'ultima dalla nonna, unica vera 'straniera' della famiglia, perché marchigiana – e anche cattolica, ma questo è relativamente poco rilevante rispetto all'alimentazione, assai meno della provenienza geografica, in ogni caso.

Non ricordo bene dove venisse comprato il *sairàs*, perché non toccava a noi bambini acquistarlo. Forse da Periolato, il salumiere del paese, la cui bottega dal banco in marmo – come quello dei macellai – esponeva meraviglie sconosciute: acciughe 'al verde'⁸, salami, baccalà, grandi scatole di latta contenenti senape in polvere, mostarda, gelatina. E ricordo, oltre alla tenda da scostare per entrare, in difesa dalle mosche, la penombra del negozio e il suo meraviglioso ed esotico profumo, inconfondibile come quello del droghiere, altrettanto buio, le cui grandi scansie erano in legno dipinto di scuro, e ospitavano decine di casseti, ognuno dei quali recava il nome del contenuto.

Il *sairàs* arrivava in tavola con qualche residuo di quell'erba verde e sottile, durissima⁹, in cui era stato avvolto per conservarne le forme, e in superficie manteneva la trama della tela sottile in cui era stato posto per scolarne il siero: una delizia anche il *sairàs*, il cui gusto era indissolubilmente legato a quello di liberarlo dai fili d'erba prima di poterlo mangiare.

Le *moustardèle*¹⁰ no: non fanno parte dei ricordi d'infanzia, non

piemontese mi sembra però particolarmente ricca e raffinata, e la sua vitalità è rimasta sostanzialmente inalterata nel tempo, continuando a offrire un'assortita gamma di prodotti artigianali di qualità.

⁷ Il *sairàs* o *sëràs*, termine derivato dal basso latino *seracium*, è la ricotta di latte intero di pecora o di vacca, più raramente di capra. Dal colore bianco candido, ha consistenza leggera, grana fine, sierosa e forma quasi conica. Viene prodotto riscaldando il siero di latte vaccino, ovino e caprino, in purezza o misto, cui si aggiunge latte intero vaccino, ovino e/o caprino, ottenuto dalla mungitura di animali allevati a una quota superiore ai 600 metri. La sua lavorazione varia non solo da zona a zona, ma da malgaro a malgaro. Senza poterlo dimostrare, ritengo che il *sairàs* della Val Pellice abbia caratteristiche diverse da quello di altre vallate piemontesi, una maggior consistenza e un sapore caratteristico che lo rendono ineguagliabile.

⁸ Dissalate, pulite e divise in filetti, le acciughe vengono lavate con acqua e aceto e asciugate bene, una per una, prima di essere immerse in un sughetto di prezzemolo e aglio tritati finissimi, cui è aggiunto olio fino a ottenere una specie di crema, e del peperoncino lasciato intero.

⁹ Il *sairàs* veniva – e in parte viene – interamente avvolto, per proteggerlo dalle mosche, con fili di festuca, pianta erbacea rizomatosa delle graminacee che cresce spontanea nelle zone montane.

¹⁰ La *moustardèle* è un insaccato scuro di aspetto asciutto e di consistenza dura. Il sangue del maiale raccolto durante la macellazione viene unito a un trito grossolano di carni lessate, ricavate – in quantità variabili – da testa, cotenna, orecchie, lingua, polmoni e rognoni, ai ciccioli di queste carni e a spezie. Il composto – salato e pepato – viene insaccato nel budello torto e lessato per breve tempo. Assume così la forma cilindrica e leggermente curva di un

essendo mai comparse sulla tavola dei nonni, anche perché da Torre Pellice si partiva a fine settembre – la scuola cominciava il primo di ottobre, sennò era festa –, prima dunque del tempo dell'uccisione del maiale, conosciuta soltanto attraverso i – raccapriccianti – racconti dei vicini. E in ogni caso, salvo in gita con il papà, quando il cacciatorino¹¹ era permesso al pari della *Simmenthal*¹², l'unica carne di porco ammessa in casa era il prosciutto cotto.

Correvano gli anni Cinquanta e definirei questa fase, al di là del fatto che coincida con la mia infanzia, con tutto quel che questo significa in termini di memoria, quella dell'ultima organica sussistenza, pur in un mondo mutato e in rapida trasformazione, di un sistema di produzione e circolazione soprattutto locale dei prodotti alimentari, almeno all'interno di aree rurali – e in questo caso montane –, pur nel quadro di un mercato di ampio raggio, la cui esistenza non corrisponde certo alla modernità, ma affonda le radici in epoche ben più remote.

Nei banchi degli alimentari di Torre Pellice – ma il discorso mi sembra generalizzabile a una miriade di altri piccoli e medi centri di tutta la penisola, e forse dell'Europa e del mondo –, i prodotti di origine locale costituivano una componente più che significativa delle merci offerte alla popolazione locale e stagionalmente, anche ai villeggianti che, nel caso della Val Pellice, erano in buona parte originari del posto, valdesi – borghesi e cittadini – i cui padri, nonni o al massimo trisavoli erano stati contadini-montanari e per i quali risultava normale includere nella propria alimentazione estiva una parte dei prodotti autoctoni, portando magari qualcuno in città – come le patate di Massello, le marmellate di ribes o rabarbaro, il raro scioppo di rose. Non il vino, che da queste parti non era stato mai un granché, nonostante l'attuale rivalutazione di alcuni vitigni tradizionali.

Non c'erano, allora, i frigoriferi in casa e si mangiavano soprattutto frutta e verdura di stagione, che non venivano – salvo eccezioni – da molto lontano. E lo stesso valeva per il latte, comprato sciolto e non in bottiglia dal contadino, per i suoi derivati – burro e formaggi – per le carni, fresche e conservate, tutti, se non proprio locali, provenienti dal circondario. Il tutto costituiva una componente significativa dell'alimen-

salame di medie dimensioni, dalla pelle lucida, elastica e violacea. Può essere mangiato fresco, tagliato a fette e accompagnato dal pane, o passato in padella con le cipolle, oppure bollito e consumato caldo con le patate. La *moustardèla* è stata adottata da «*Slow Food*» come uno dei presidi della provincia di Torino.

¹¹ Salami di carne e grasso di maiale tritati con aggiunta di spezie e vino, di piccole dimensioni – 3 o 4 etti –, spesso allestiti in 'collane'. Se freschi, sono morbidi al punto di poter quasi essere spalmati sul pane; se stagionati diventano tendenzialmente duri e più saporiti.

¹² Carne in scatola un tempo diffusa al punto da essere la carne inscatolata per antonomasia. Prima delle recenti innovazioni, richiedeva l'uso dell'apricatole che esisteva anche in versione tascabile, spesso offerto in omaggio all'atto dell'acquisto.

tazione quotidiana, e la differenza con quella di città era sensibile tanto nei prodotti, quanto nei luoghi e nelle stesse forme di acquisto. Perché se i prodotti cittadini arrivavano, forse non tutti, ma in buona parte, in campagna e montagna, non si dava invece il contrario e nei negozi di città non arrivavano certo i formaggi, i salami e certe specialità tipiche o locali che vi hanno trovato cittadinanza soltanto di recente.

Non saprei esattamente dire quando – divenuti adolescenti, partecipavamo meno, mi sembra di ricordare, alla vita domestica –, ma non molto tempo dopo, è iniziata una fase di declino, se non della produzione, della distribuzione dei prodotti locali, sospinti sempre più ai margini di un sistema commerciale in rapida e radicale trasformazione e passati dalle vetrine dei negozi agli scaffali interni, dal centro ai lati dei banconi, dai negozi centrali del paese a quelli delle frazioni, dai nuovi negozi alle vecchie botteghe e, in montagna, dal fondovalle ai paesi a quote più alte, con un moto che in questo caso presenta analogie con il più o meno coevo ritiro dei ghiacciai.

Di questa fase, per ragioni strettamente personali, sono un testimone meno attendibile, a causa del duplice effetto di una più ridotta presenza alle 'valli' – assai meno dei tre mesi filati dell'infanzia – e di un relativo disinteresse per il cibo, soppiantato da altri oggetti di desiderio. Ma, con relativa certezza posso dire che il *sairàs* era andato scomparendo dai negozi, soppiantato dal «*Fontàl*»¹³ e dalle sottilette¹⁴, ferito a morte dall'invasione di norme igieniche contrarie all'uso di erba come sistema di conservazione e confezione del prodotto: se proprio lo si voleva, lo si poteva ancora trovare al mercato del venerdì, dove un angolo restava riservato ai produttori diretti che settimanalmente continuavano a portare burro e formaggi giù dagli alpeggi. Più per la popolazione locale che per i villeggianti, per un lungo periodo, sarei portato a dire.

Più resistente il pane, anche se in competizione con nuove forme, il panino, la rosetta, la *biovetta*¹⁵, ma relativamente diffuso anche in quelle tradizionali, di maggior peso e dimensioni, mentre diventava sempre più palese la progressiva, inarrestabile scomparsa dei vecchi negozi, soppiantati da una nuova tipologia di esercizi, multiprodotto, diversi da quello strano *bazar* costituito dai vecchi alimentari, come dai droghieri, macellai, salumieri, lattai, e in via di progressiva trasformazione in quei piccoli supermercati che costituiscono oggi il modello più diffuso di

¹³ Formaggio simile alla fontina, ma non prodotto in Valle d'Aosta, di costo ridotto, come la qualità, e molto diffuso, al pari del «Belpaese» e della groviera di produzione industriale.

¹⁴ Innovativa confezione di formaggio fuso predisposto in fette sottili di forma quadrata e di dimensioni pari a quelle del pancarré, adatte alla preparazione dei *toast*.

¹⁵ Diminutivo di *biova* che indica una piccola forma di pane, particolarmente adatta alla confezione di grossi panini.

negozio di paese – e non solo –, non importa se autonomi o parte di una grande catena.

Anche in questo secondo scenario non compaiono le *moustardèle* e non per colpa loro, ma per mia ignoranza, mentre nel mio panorama alimentare erano invece trionfalmente entrati gli insaccati crudi: deliziosi salami a pasta morbida o dura, fine o grossolana, di produzione localissima. Prima emancipazione dalla tradizione culinaria familiare, di cui faceva parte la scoperta delle acciughe 'al verde', delle *tome*¹⁶ stagionate, del salame cotto, del vino – forse cattivo, ma genuino.

Questa fase credo non corrisponda solo a un momento di declino di certi prodotti, di riduzione del loro raggio di circolazione, ma a un più generale cambiamento delle forme della distribuzione e del consumo alimentare, all'ingresso di nuovi modelli di nutrizione nel quadro di un'innovazione complessiva degli stili di vita. Un cambiamento che dai grandi centri dilagava progressivamente verso i medi e i piccoli con la forza che la grande produzione e distribuzione andavano imponendo a tutto il sistema del commercio e del consumo. Ne so poco o nulla, ma nelle vesti del testimone, la conoscenza del fenomeno mi sembra secondaria, rispetto alla registrazione dei suoi effetti che, nel ricordo, mi sembrano particolarmente sensibili tra la fine degli anni Sessanta e tutti gli anni Settanta, quando anche le piole e le osterie sono andate riducendosi di numero, rinnovandosi in bar e ristoranti, con poche, notevoli, eccezioni.

Arriviamo così alla terza fase di cui sono stato partecipe osservatore, al punto di potermene considerare protagonista, insieme a tantissimi altri, ovviamente: quella della riscoperta, rivalutazione e ripresa del consumo dei prodotti locali, della ricerca di sapori perduti, che accompagna e segue quel generale movimento del ritorno alle radici che si avvia alla metà degli anni Settanta, ma i cui esiti mi sembrano più pienamente visibili nel successivo decennio, quegli anni Ottanta che sono stati tante cose, ma anche questo. Personalmente, quegli anni hanno coinciso con la nascita della mia prima figlia e un ritorno alle 'valli' – che per antonomasia sono le Valli valdesi, per noi che ne facciamo parte, indipendentemente dalla fede e dalla partecipazione alla vita della Chiesa –, la rifrequentazione delle loro montagne, la spesa in certi negozi di alimentari in cui ritrovavo prodotti dell'infanzia: il 'pane di campagna' e il *sairàs*, la «Toma di Bobbio» e le paste di *meliga*. Non solo quelli di cui avevo una diretta esperienza, ma anche quelli che erano stati soltanto oggetto di desiderio e contemplazione, come l'«Antipasto Monviso»¹⁷ e le *moustardele*.

¹⁶ La *toma* o *tuma*, termine derivato dal basso latino *thomma* o *toma*, è un formaggio semicotto, di forma cilindrica, prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato, a pasta morbida e semidura, diffuso nelle sue molteplici varietà in tutte le vallate alpine occidentali – italiane e francesi – e in parte della pianura. Dal 1993 la *toma* piemontese è stata riconosciuta dalla Regione Piemonte come denominazione di origine protetta.

¹⁷ Il «Finissimo Antipasto Monviso», prodotto dalla Galfrè di Barge, è un composto di funghi,

Il *sairàs*, che agli inizi trovavo soltanto ad Angrogna¹⁸ o al mercato del venerdì, ha progressivamente riguadagnato un suo posto nei banchi delle latterie e delle gastronomie e oggi si trova anche al «Despar». Il 'pane di campagna' si è conquistato un nome – perché altro non è che il pane di una volta, a levitazione naturale e cotto nel forno a legna – e una sua fedele clientela, al punto da dover essere prenotato, se non si vuole correre il rischio di non trovarlo più. Le paste di *meliga*, come i *torcetti*¹⁹ biscotti da panetteria e non di pasticceria, hanno risalito la gerarchia della scala della qualità alimentare, per venire offerti – in versione *mignon*, da *nouvelle cuisine* – a fine pasto o in associazione con lo zabaione, nei migliori ristoranti. Tome e salumi hanno seguito i vini nell'acquisizione di marchi DOC, DOP o come prodotti 'tipici' o 'tradizionali' riconosciuti sulla base di precisi disciplinari.

Mi è difficile stabilire un'esatta cronologia del fenomeno, come anche quantificare l'estensione di questo mercato in costante espansione anche dal punto di vista del raggio di circolazione dei prodotti. Mi è più facile individuare invece la connessione tra questo fenomeno e un generale cambiamento dei comportamenti alimentari che ha coinvolto sempre più ampie fasce di consumatori: non più solo la popolazione locale e i villeggianti autoctoni, ma anche cittadini da più generazioni, affascinati dall'esotismo degli antichi sapori, dalla genuinità dei prodotti della tradizione, dalla diversità dei cibi antichi, divenuti rari e pregiati, sino a fare di tutto ciò un fenomeno di moda, grazie anche all'azione di organizzazioni come *Slow Food*.

Sul piano locale rileverei il ruolo fondamentale giocato da un personaggio di eccezione, Walter Eynard, cuoco, che insieme alla moglie Gisella, rilevando nel 1981 il noto ristorante «Flipòt» di Torre Pellice²⁰, gli hanno impresso un carattere innovativo basando la sua cucina sul recupero e la rielaborazione di ricette tradizionali e portandolo a conquistarsi un certo numero di «stelle Michelin» e una fama che va ben oltre i confini regionali. A loro si deve non solo un'inedita celebrità della cucina 'valdese', di cui hanno inventato la tradizione, in precedenza inesistente, ma anche il successo di prodotti di nicchia come il *Sairàs*

tonno, olive e verdure in agrodolce in scatola, dall'inconfondibile aspetto e sapore. Sempre più raro da trovare a differenza dell'«Antipasto Po» (di verdure con tonno), del «Ghiotto» (tonno con funghi porcini), della stessa ditta, sorta a fine Ottocento e tuttora prospera.

¹⁸ Vallata laterale e comune della Val Pellice, con caratteristiche spiccatamente rurali.

¹⁹ Il *torcetto* è un biscotto piemontese, tradizionalmente considerato originario di Lanzo – come, pare, i grissini – composto da una piccola striscia di pasta a base di burro, zucchero e farina, chiusa su se stessa, dalla caratteristica crosta caramellizzata.

²⁰ Walter e Gisella Eynard sono autori, tra l'altro, di *Supa Barbetta e altre storie. La cucina delle Valli Valdesi*, pubblicato a Torino nel 1996; alla loro cucina e fortuna, Debora Bionda e Carlo Vischi hanno dedicato, nel 2005, *Flipot e la cucina di montagna*.

del *fèn*²¹ e le *moustardèle* come il *Doux d'Henri* o il *Ramie*²², vini autoctoni conosciuti solo localmente, la cui produzione è ripresa, in qualità e in quantità limitate, ma significative.

Intanto, nei negozi, mele, pere, susine, ciliege, pesche – come quelle di vigna – che circolavano soltanto, e non sempre, su alcuni, pochi banchi del mercato – nelle aree riservate ai produttori locali – sono ricomparse – con tanto di nome dialettale – nei negozi di generi alimentari. Sono nate piccole e medie aziende di trasformazione della frutta in marmellate, conserve, succhi, sciroppi, ed esercizi specializzati nel commercio di prodotti locali, biologici e non e hanno iniziato a spuntare qua e là, come aziende di distribuzione dedicate a questo comparto, rafforzato da marchi, disciplinari, confezionamenti particolari²³.

A Santa Margherita, in un cortile accanto al vecchio negozio di generi alimentari, ha aperto un forno a legna che ha iniziato a produrre nuovamente il *pan barbarià*²⁴, dapprima per una clientela locale, quindi, a poco a poco, anche per villeggianti e turisti, al punto da trasferirsi infine sulla

²¹ Pressato, salato e posto a stagionare – per un periodo variabile da 25 a 30 giorni – avvilupato nel fieno, il «*Sairàs del fèn*» è una ricotta stagionata tipica delle Valli valdesi; numerose aziende produttrici hanno costituito l'«Associazione produttori *Sairàs del fèn* delle Valli valdesi», promossa dalle comunità montane Val Pellice e Valli Chisone e Germanasca e dalla Provincia di Torino, e realizzato un disciplinare di produzione e un marchio. Il «*Sairàs del fèn*» è stato adottato da «*Slow Food*» come uno dei presidi della provincia di Torino. Contrariamente a quanto si crede, il fieno non ha la funzione di aromatizzare il prodotto, ma quella di proteggerlo innanzitutto dalle mosche, in modo che non possano deporre le uova sul formaggio; era usanza che diverse famiglie andassero in alpeggio allevando il bestiame in comune, conservando *tome* e *sairàs* fino alla fine del periodo di alpeggio, per poi ridistribuirli ai vari allevatori: il *sairàs* doveva dunque sopportare una lunga stagionatura ed essere conservato in cantina avvolto nel fieno.

²² Il *Doux d'Henry* è un vitigno di probabile origine pinerolese, oggi sua unica zona di coltura, che dovrebbe il suo nome a Enrico IV di Francia. Ne deriva un vino rosso rubino, dal profumo gradevole e dal sapore asciutto. Il *Ramie* è un altro vino DOC del Pinerolese, prodotto esclusivamente nel territorio di Pomaretto, in Val Chisone. È un vino da pasto rosso, ricavato da vigneti di Avanà, Avarengo e Neretto, di sapore asciutto e armonioso e dal caratteristico profumo fresco e delicato.

²³ Recentemente alcune specie di mele di montagna sono entrate a far parte del «Paniere» della Provincia di Torino, nel quadro di un'azione di sostegno e promozione delle produzioni tipiche. Il «Paniere» è un marchio creato dalla Provincia di Torino per accogliere i prodotti agroalimentari tradizionali, ottenuti da agricoltori e allevatori attivi nel contesto provinciale attraverso la lavorazione artigianale di materie prime locali, che costituiscono una potenzialità per lo sviluppo del territorio. L'identificazione delle caratteristiche organolettiche, tecnologiche e storiche fa capo a disciplinari di produzione, stilati dalle associazioni dei produttori o dai consorzi promossi dalla Provincia di Torino, dalle comunità montane e dai comuni. Il «Paniere» è stato fornitore ufficiale dei XX Giochi olimpici invernali - Torino 2006. La «rete» del «Paniere» include oggi 30 prodotti, oltre ai vini DOC della provincia, circa 1.000 produttori, 14 punti vendita e circa 115 ristoranti che partecipano alle iniziative annuali di promozione.

²⁴ Il *pan barbarià* (letteralmente «pane imbarbarito») è prodotto con farina di frumento tenero, farina di segala integrale, acqua, lievito naturale e sale, in pezzature di 500-600 grammi circa, di colore bruno scuro, con sapore acidulo, e un'umidità massima del 35%; si consuma fresco o rafferma.

piazza, trasformato in una panetteria di successo, «Il Chicco», che attrae un pubblico crescente che vi si reca apposta per gli acquisti. Ma anche «Il Forno» di Prarostino²⁵ si è guadagnato una vasta fama e distribuisce il suo pane a Pinerolo e in Val Susa, mentre hanno ripreso a funzionare alcuni mulini a pietra, producendo farine – di cereali d'importazione regionale – di grana grossa, apprezzate per le loro qualità nutrizionali oltre che per il piacere del palato.

Questa fase, in cui siamo tuttora felicemente immersi, è stata chiaramente determinata e sostenuta dal mercato, ed espressione di una modificazione dei comportamenti e consumi alimentari che hanno offerto uno sbocco e un rilancio a una produzione residuale e marginalizzata, per quanto vitale, che ha riconquistato un suo spazio – di nicchia, ma non così minimale –, restituendo reputazione e valore a prodotti di tradizione e circolazione locali sino al punto d'immetterli nei circuiti della distribuzione dei prodotti industriali.

A questo crescente successo hanno contribuito in maniera determinante, accanto a soggetti privati locali, individui e associazioni, strutture anch'esse private, come l'«ARCI» e «*Slow Food*», organizzazioni *no profit* e di categoria, che con un'azione mediatica professionale, hanno diffuso in maniera determinante la conoscenza di prodotti, abitudini, gusti divenuti un fenomeno di moda, trasversale da un punto di vista sociale, di grande rilevanza sul piano del costume. Il successo editoriale di riviste e libri sulla cucina e la gastronomia locale è un'ulteriore elemento di caratterizzazione del quadro. Esito finale di questo ciclo virtuoso è stata l'istituzionalizzazione di un numero crescente di prodotti, iscritti in liste accreditate da parte di enti pubblici, regioni e province, di attività promozionali di fiere, mercati, manifestazioni sostenute e promosse dagli stessi enti.

Questa lunga storia, che ho riferito in chiave personale, legittimata dal mezzo secolo di cui sono stato, come tanti, osservatore e protagonista – come consumatore –, e che quindi ha esclusivamente il valore di una testimonianza, propone – credo – una riflessione di carattere più generale che le dà senso – ai miei occhi almeno – rispetto ai problemi più complessivi della tutela e della valorizzazione del patrimonio culturale.

Se i prodotti e i comportamenti alimentari sono beni culturali – e penso che su questo vi sia ormai un generale consenso –, dovremmo cercare di trarne qualche insegnamento da impiegare nel nostro lavoro di ricerca, di conservazione e comunicazione del patrimonio culturale, sia sul piano dei modi e delle forme attraverso cui se ne può realizzare una tutela attiva, sia sul piano del rapporto fra la tutela e lo sviluppo.

Mi rendo naturalmente conto che i beni e i comportamenti alimenta-

²⁵ Un tempo comune a sé, oggi parte di quello di San Secondo sulla collina che, fra la Val Pellice e la Val Chisone, si affaccia sulla piana del Pinerolese.

ri hanno una centralità nella vita di tutti e di ognuno che non appartiene ad altri ambiti del patrimonio, e che questo non consente di proporre, senza variazioni e distinguo, le stesse metodiche ad altri tipi di beni. Ma penso anche ci si debba sforzare comunque in questa direzione.

In primo luogo, vorrei porre l'accento sulla questione del valore o della reputazione dei beni: condizione essenziale per il riconoscimento del loro rango culturale, ma spesso – sia pure inconsapevolmente – sottovalutata dagli operatori cui basta che essi abbiano valore 'in sé' – in realtà, 'per sé' – per meritare un trattamento privilegiato, mentre – per quanto scontato e banale sia riaffermarlo – è necessario che tale valore sia condiviso ben oltre la comunità scientifica e professionale per garantire il successo di una qualsivoglia tutela. Da un punto di vista concettuale questo significa rovesciare il processo stesso di tutela: la valorizzazione è condizione fondamentale per la tutela e non viceversa, qualunque sia il movimento concreto che porta alla loro individuazione e al riconoscimento del loro valore culturale. Può essere necessario in molti casi procedere a un vincolo, per quanto impopolare o in controtendenza esso possa apparire rispetto al comune sentire, e non attendere che esso diventi moto spontaneo e collettivo, in modo da non correre il rischio di chiudere la stalla solo dopo la fuga dei buoi. Ma una volta salvato, attraverso un processo autoritario e dall'alto, se non si riesce a far sì che l'iniziativa trovi consenso, partecipazione, condivisione, difficilmente si riuscirà a garantire la conservazione di un bene nel tempo.

Trovare il modo di assicurarla significa individuare il rapporto fra il bene e la contemporaneità, affermazione altrettanto scontata e banale, ma non per questo così presente e diffusa nelle logiche che presiedono l'azione – pubblica in particolare – di tutela del patrimonio culturale. Il passato fa parte del presente in modi molto diversi: come modello o come residuo, come radice e come risorsa, come elemento di prestigio e d'identità, come oggetto d'affezione o come riferimento rispetto a cui differenziarsi. Ma in ogni caso, entra come componente ineliminabile dell'attualità che tuttavia, nel confrontarsi con esso, può respingerlo ai propri margini o conferirgli una centralità simbolica le cui ragioni stanno nel presente prima che nel passato. La difficoltà con cui molti musei si trovano alle prese, tanto nel rapporto con il pubblico quanto nella scelta delle proprie attività, nasce il più delle volte dall'incertezza della propria missione che non può limitarsi all'enunciazione delle funzioni – acquisire, conservare, documentare, esporre, comunicare – o nella generica enunciazione delle finalità generali dell'istituzione – studio, educazione, diletto –, quanto piuttosto nel nesso che i musei riescono a stabilire fra le proprie collezioni e le attività e i bisogni, le domande, le aspettative della società di cui fanno parte. Stabilire la propria missione corrisponde all'individuazione del ruolo che ogni museo intende assumere nei confronti della realtà che lo circonda e a cui si rivolge, e del senso che

hanno o possono assumere i beni di cui assicura la trasmissione rispetto al mondo in cui è immerso. Rinunciare a questa ricerca di senso porta a un'inevitabile marginalizzazione del museo, qualunque sia la forma che essa assume: da luogo deserto e polveroso a scenario di attività e funzioni che poco hanno a che fare con la sua natura.

Il patrimonio culturale è immenso e la sua conservazione e trasmissione impongono scelte e partecipazione. Senza scelte, saremmo costretti a conservare tutto, lasciando sempre meno spazio al nuovo. Senza partecipazione, mancherebbero le risorse per conservare anche quel poco o molto che è stato, consapevolmente o meno, selezionato per rimanere a disposizione delle future generazioni. Per quanto le pubbliche amministrazioni possano essere ricche e potenti, non possono fare a meno della collettività nel loro compito di tutelare e valorizzare il passato. È la collettività che le esprime ad assicurare loro le risorse dirette e a mettere a disposizione quelle aggiuntive – private, cioè, non importa se individuali o collettive, in forma d'intervento diretto o di contributo finanziario, di attenzione o di coinvolgimento – senza le quali nessuna pubblica amministrazione sarebbe in grado di svolgere il proprio compito. In molte società, diverse dalla nostra, l'attività pubblica è marginale e sussidiaria rispetto a quella privata e se anche quei modelli, anglosassoni e riformati, non sono importabili in Italia – ma non solo –, la relazione fra intervento pubblico e privato costituisce un nodo cruciale anche da noi. Una questione irrisolta che mina alle radici un sistema di tutela che, dopo essersi fondato, per secoli, su un intervento pubblico, autoritario, staccato dalla società, mostra tutti i suoi limiti e dev'essere riformato alla radice per sopravvivere degnamente. Sforzandosi di basarsi sempre più sul consenso e la partecipazione, sull'attivazione dei cittadini, in forma singola o associata, sul contributo che tutti – imprenditori e mercato compresi – riescono ad assicurare a un'attività pubblica, perché pubblico è il suo senso e pubblica la sua destinazione, ma che non per questo dev'essere a esclusiva gestione pubblica, statale o locale, poco importa.

Perché questo avvenga, d'altra parte, è necessario – si è visto – che il patrimonio culturale mantenga una propria vitalità, costituita dal suo radicamento nella realtà e nella società che lo circonda e questo impone che esso, in parte o in tutto, si rinnovi, cambi – di funzione e destinazione, di valore e di senso – adeguandosi alle esigenze presenti. Non c'è conservazione senza innovazione, in forma di restauro e reintegrazione, di riuso o di rifunionalizzazione, di mutamento di valore simbolico e materiale. Governare l'innovazione significa scegliere: tra diversi gradi e tipi d'intervento sui beni, tra una tutela integrale e un lasciar fare, tra un mantenimento delle cose così come stanno e una loro maggiore o minore trasformazione. In una logica al cui interno a decidere è lo sviluppo: culturale e sociale, ma anche economico della società, indipendentemente o contro – molte volte – le esigenze collettive di conservazione

del patrimonio culturale, se il governo dello sviluppo non lo comprende fra i suoi fattori determinanti, se non tiene conto, scegliendo quale parte di esso merita ed è funzionale allo sviluppo stesso, dei molteplici punti di vista in cui il patrimonio culturale, estensivamente considerato, può divenirne una componente utile, positiva, piacevole.

Sono considerazioni che forse non avrebbero bisogno del sostegno dell'esperienza delle culture alimentari per essere fatte, ma da esse possiamo trarre utili esempi, modelli di buone pratiche che sarebbe un peccato non sforzarci almeno di applicare ad altri ambiti del patrimonio culturale per verificare se così il nostro rapporto con esso e i risultati che possiamo trarre dal nostro lavoro non ne trarrebbero vantaggio.

Bibliografia

- D. BIONDA, C. VISCHI, *Flipot e la cucina di montagna*, Torino, 2005.
- S. DOGLIO, *Gran dizionario della gastronomia del Piemonte*, San Giorgio di Montiglio (Asti), 1990.
- G. EYNARD, W. EYNARD, *Supa Barbetta e altre storie. La cucina delle Valli Valdesi*, Torino, 1996.
- D. JALLA, *La tradizione siamo noi*, in «L'Alpe», 9, 2003-2004.
- D. JALLA, «Tutela e valorizzazione delle culture alimentari alpine», in RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE, *Alimentation traditionnelle en montagne*, Aosta, 2005.
- M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Bari, 2004.
- A.M. NADA PATRONE, *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, 1981.
- I. NASO, *La cultura del cibo. Alimentazione, dietetica, cucina nel basso Medioevo*, Torino, 1999.
- T. PONS, *Dizionario del dialetto valdese della Val Germanasca*, Torre Pellice (Torino), 1973.
- T. PONS, *Vita montanara e folklore nelle Valli Valdesi*, I, Torino, 1978.
- M. PONZA, *Vocabolario piemontese-italiano*, Pinerolo, 1859.

Il cibo come medicina

Valenza terapeutica dei nutrimenti nelle culture alimentari della Brianza e dell'arco alpino lombardo

di Vittorio A.

SIRONI



I rapporti tra cibo e medicina datano da lungo tempo. Nella dietetica ippocratico-galenica (V secolo a.C. - III secolo d.C.), fondata sulla teoria dei quattro umori, l'uso di cibi solidi – caldi o freddi – e liquidi particolari – olio, vino, latte – era importante per il recupero della salute, legata al ristabilimento dell'equilibrio (eucrasia) tra gli umori – sangue, flegma, bile gialla e bile nera – attraverso l'eliminazione della malattia, dovuta allo squilibrio (discrasia) tra questi stessi umori¹. Ugualmente importante fonte di salute erano considerati, secondo i precetti medici dettati dalle regole della Scuola salernitana (XIII secolo d.C.), l'abbinamento e le modalità di assunzione di cibi e bevande. In tempi più vicini, nell'Ottocento, la scoperta del valore nutrizionale degli alimenti, e nel Novecento, la constatazione dell'importanza delle vitamine, ponevano nuovi rapporti tra cibo e medicina². Oggi, infine, i moderni precetti dietetici sono alla base della prevenzione di molte patologie.

L'alimentazione dunque ha sempre svolto – e ancora attualmente svolge – un ruolo fondamentale per la salute individuale e collettiva. Notevoli sono stati i cambiamenti avvenuti in ambito sanitario in questo senso: nell'arco di pochi secoli si è passati dal rapporto fame-morte e carestia-malattia alla relazione nutrizione-salute e dieta-prevenzione.

Nell'ambito di questo impianto storico-sanitario è nata l'ipotesi di rileggere in chiave antropologica alcuni dati relativi al rapporto tra cibo e salute che erano emersi durante una precedente ricerca sui saperi medici popolari in Brianza e nei territori prealpini lecchesi e comaschi³.

¹ Si veda G. COSMACINI, *L'arte lunga. Storia della medicina dall'antichità a oggi*, Roma - Bari, 1997, pp. 56-83.

² Si vedano in particolare F. GHERLI, *La regola sanitaria salernitana*, Roma, 1993; T. SEPPILLI, «Alimentazione, cultura, società», in F. FIDANZE, G. LUGURI (a cura di), *Nutrizione umana*, Napoli, 1981; G. COSMACINI, «Alimentazione e costituzione tra scienza e ideologia», in G. ANCESCHI, A. COLONETTI, G. SASSI (a cura di), *Gli stili del corpo. Il cibo e i suoi simboli nel XX secolo*, Milano, 1988.

³ I riferimenti successivi sono tratti da V.A. SIRONI, *Medicina popolare in Brianza. Malattia e salute delle classi subalterne nell'alto Milanese tra Ottocento e Novecento*, Lecco - Oggiono, 1998.

Il rapporto tra cibo e salute: la prospettiva storica

In rapporto alle condizioni alimentari legate ai mutamenti sociali, si sono verificati cambiamenti epidemiologici importanti. Nella società tradizionale erano presenti le 'malattie della povertà' (malaria, tubercolosi, pellagra, scorbuto), mentre oggi assistiamo all'incremento di nuove 'malattie del benessere' (diabete, obesità, dislipidemie, ipertensione, cardiopatie).

Sino a Novecento inoltrato, nelle terre dell'alto Milanese, in particolare in Brianza e nei territori delle valli alpine lombarde, la sottoalimentazione cronica (*deficit* calorico), il mononutrimiento a base di cereali (polenta) o la carenza di specifici fattori (iodio) erano causa di gravi malattie – febbri intermittenti, pellagra, gozzo, rachitismo, scrofola –, fonte d'incremento della morbidità e della mortalità. La cura di queste malattie era dominio incontrastato di una 'medicina popolare' che si giustapponeva e contrapponeva a una 'medicina dotta'⁴. Nell'ambito di questa medicina popolare si situa la 'valenza terapeutica' che assumevano – e ancor oggi assumono, perché questa medicina del popolo sussiste e coesiste ancora con la medicina ufficiale – i cibi e le bevande. In questo senso si può leggere la prospettiva antropologica del rapporto tra cibo e salute: in dimensione diacronica e sincronica.

Il rapporto tra cibo e salute: la prospettiva antropologica

Le categorie del grasso e del magro

In rapporto al cibo cambia nel tempo la percezione della salute. L'asse dialettico che ha contrapposto per secoli fame e abbondanza, povertà e ricchezza si è andato ribaltando. L'opposizione tra corpo grasso e corpo magro, se contestualizzata alle società tradizionali – ceti valligiani, rurali e artigiani –, dove la denutrizione colpiva la maggior parte della popolazione, portava a considerare l'adipe e la sua ostentazione come segni di salute e ricchezza ('grasso è salute', 'magro è malattia'), mentre nella società attuale è il corpo magro a farsi simbolo di efficienza e salute: la 'magrezza' è un obiettivo da perseguire e ostentare ('magro è salute', 'grasso è malattia'). Se una volta erano le classi agiate a essere 'grasse', oggi sono le classi povere a essere 'obese'.

In funzione di queste premesse ecco allora, nell'ambito dei saperi medico-alimentari della società tradizionale, la ricerca e l'utilizzo di cibi grassi e/o da assumere in gran quantità (cibi cuccagna). Non solo per avere un reale maggiore apporto calorico, ma soprattutto in funzione del

⁴ Si veda T. SEPPILLI (a cura di), *La medicina popolare in Italia*, in «La ricerca folklorica», 8, 1988, pp. 1-143.

valore 'sanitario' del grasso, all'insegna della convinzione del rapporto positivo tra 'grasso' e 'salute'.

Diverse tradizioni culinarie brianzole⁵ si spiegano in questo senso. L'abbondante uso di carne di maiale – la *cazzoela*, la *rostida*, la *luganega*, i salumi, la minestra con le cotiche – o l'abitudine d'insaporire la polenta con cibi ricchi di grasso, come formaggio e burro – *pulenta vonscia*, *pulenta conscia* –, rispondeva al tempo stesso a bisogni alimentari e a esigenze sanitarie. L'uso di condimenti grassi, quali burro, lardo e sugna, era certamente dovuto alla necessità gastronomica d'insaporire i cibi, ma anche alla capacità di «dislegnà el mà», cioè al potere che si riconosceva a questi condimenti di «sciogliere il male» – «condire», dal punto di vista etimologico, significa proprio «uscire con», quindi il condimento era in grado di 'portare via' ciò che a esso si legava: male che poteva essere rappresentato sia dalla malattia in senso stretto, ma anche semplicemente dal 'male di vivere', cioè dalla povertà con la conseguente fame. Anche l'uso dell'olio, del burro e del grasso animale – di marmotta nelle valli prealpine, di maiale e d'oca nei territori delle colline brianzole – che venivano applicati localmente sulle ferite e sulle tumefazioni, è traslato dall'identificazione tra 'grasso' e 'salute': 'condire' le lesioni dovute a ferite e/o contusioni era il modo migliore per far sì che il male rimanesse attaccato alla sostanza usata e venisse in tal modo asportato.

Anche i cosiddetti 'cibi ricostituenti' traevano legittimazione terapeutica da tale identificazione concettuale. Le uova erano riservate a determinate categorie di persone – bambini, malati, donne nel periodo immediatamente successivo al parto –, così come lo zabaione era utilizzato per rafforzare l'uomo, sia quand'era debilitato fisicamente, sia quando aveva bisogno di un 'aiuto' da un punto di vista sessuale. Egualmente, i 'farmaci ricostituenti' – che iniziano a essere prodotti dall'industria farmaceutica nei primi decenni del Novecento – trovano in questo sapere medico-alimentare popolare larga parte del loro successo⁶.

⁵ Si vedano M. PIROVANO, *Aspetti di storia dell'alimentazione popolare della Brianza lecchese tra Otto e Novecento*, in «Storia in Lombardia», 3, 1995, pp. 33-55; O. PERNA BOZZA, *Vecchia Brianza in cucina*, Firenze, 1975.

⁶ Si vedano V.A. SIRONI, *Le officine della salute. Storia del farmaco e della sua industria in Italia*, Roma - Bari, 1992, pp. 96-102, e Id., «Bambini e farmaci: terapie e alimenti medicinali per l'infanzia tra '800 e '900», in V.A. SIRONI, F. TACCONE (a cura di), *I bambini e la cura. Storia dell'Ospedale dei bambini di Milano*, Roma - Bari, 1998, pp. 58-78 e in particolare, pp. 69-70: «La 'terapia ricostituente', che fondava le sue radici storiche nell'antica dietetica greca e si collegava ai dettami alimentari della medicina medioevale e rinascimentale, avrebbe trovato agli inizi del Novecento la sua razionalizzazione medico-scientifica. Essa era intesa non più e non solo come superamento dell'insufficienza alimentare legata alle condizioni di indigenza delle classi subalterne. Da un lato era una 'terapia sostitutiva' – realmente curativa – delle deficienze vitaminiche che, proprio nei primi decenni del secolo, si scoprivano all'origine di gravi manifestazioni patologiche – scorbutico, pellagra, rachitismo –, dall'altro veniva concepita come 'trattamento integrativo' – scarsamente efficace – per i soggetti 'costituzionalmente deboli', per ridare 'vigore fisico' all'individuo

Le prelibatezze e l'abbondante alimentazione per la «*carna che cress la da mangià spess*» – così venivano chiamati i bambini –, al pari dell'impiego dei cibi e dei farmaci ricostituenti, hanno lasciato come retaggio l'abitudine a una superalimentazione infantile – «grasso è bello e sano»; «i bambini stanno bene se sono rosei e paffuti» – che è oggi all'origine del sovrappeso e dell'obesità giovanile.

Se la carne era sinonimo di 'grasso' – utilizzabile quindi lecitamente in tutte le occasioni di sregolatezza o di minor regulatezza alimentare e in grado di dare, oltre che salute al corpo, gioia al palato e alla vista –, il pesce, consumato di rado, se non in modo più sistematico dalle famiglie di pescatori e dalle genti di lago, era considerato un piatto 'magro' e 'di magro', adatto per il giorno del magro e/o del digiuno – il venerdì. Si consumavano soprattutto *saràch* salate ed essiccate o *merluz*, anch'esso salato ed essiccato. Aveva dunque una valenza purificatrice, sia in senso religioso che in senso sanitario, come l'aveva spesso il digiuno, che assumeva una funzione catartica, etica e sanitaria. La carne era dunque il piatto della festa (cibo cuccagna), il pesce rappresentava l'alimento della sofferenza (cibo catarsi).

Oggi la situazione è completamente ribaltata: la carne viene sovente evitata perché ipercalorica e 'ricca di grassi' – alimento quindi da rifuggire in un contesto dove le dislipidemie sono all'origine di gravi patologie cardiovascolari; il pesce invece è al tempo stesso considerato una prelibatezza gastronomica e ricercato come salutare e ipocalorico.

Le categorie del cotto e del crudo

Applicate alla carne, queste categorie definiscono usi ben precisi per tale alimento. La carne cotta, la modalità più comune di assunzione di questo cibo, doveva essere cucinata in modo diverso in relazione agli usi: l'arrosto era per i sani, mentre il lessso era riservato ai malati⁷. La carne cruda – soprattutto

e 'risanare' la 'stirpe italiana'. Un atteggiamento che troverà la sua giustificazione, con il suo massimo apogeo – più per ragioni politico-ideologiche che medico-farmacologiche –, nel periodo fascista. Estratti alcolici a base di ferro, china, fosforo e noce vomica, composti arsenicati, glicerosolfati, prodotti a base di iodio, calcio e sali minerali costituivano la base farmacologia d'una medicina mirante a ripristinare l'efficienza psicofisica dell'individuo e illusoriamente pronta a 'garantire' il superamento d'ogni debolezza fisica in nome d'un ideale igienico e di perfezione individuale malamente inteso. A questi si sarebbero uniti più tardi i 'prodotti opoterapici', costituiti da estratti di tessuti animali. Da un lato, a scopo sostitutivo, venivano utilizzate sostanze ricavate dalle ghiandole endocrine, realizzando in tal modo una 'ormonoterapia' dotata d'una qualche efficacia. Dall'altro, a scopo integrativo, s'impiegavano preparati ottenuti da qualche organo animale – fegato, stomaco, cuore, cervello –, puntando su una 'organoterapia' priva di reale valore curativo, ma che s'illudeva di supplire al deficiente funzionamento d'un organo corporeo con la somministrazione del suo surrogato animale».

⁷ Interessante è ricordare come queste categorie rappresentino un elemento discriminante anche sotto altri aspetti: ad esempio, in diverse culture l'arrosto è la modalità di assunzione del cibo dei maschi, mentre il lessso è la modalità di assunzione del cibo delle femmine. Sui

quella equina, a fettine o meglio ancora trita –, a partire in particolare dalla seconda metà dell'Ottocento, si usava per curare gli anemici e i deboli. All'origine di questa consuetudine v'era la convinzione che questa carne – anche la componente cromatica 'rossa' aveva la sua importanza – 'facesse sangue' e si presupponeva anche che, insieme alla carne, si assumesse la 'forza' stessa propria di questo animale. Che tale convinzione fosse ritenuta vera trova la sua dimostrazione nell'esistenza di una specialità gastronomica particolare, tipica solo di una piccola zona lombarda ai confini della Brianza – Busto Arsizio e le sue vicinanze –, i *bruscitt*, carne trita di cavallo – talvolta unita alla carne trita di vitello e alla salsiccia – cucinata in umido con le cipolle: un piatto cotto, quindi, abitualmente consumato dai sani, a differenza dell'altro crudo consigliato prevalentemente, se non esclusivamente, ai malati. Anche il sangue cavato al maiale al momento della macellazione veniva bevuto ancora caldo dai contadini e dai loro figli 'per far sangue'.

Più limitato era il consumo del pesce⁸. L'anguilla, la trota e alcuni pesci di lago – persico, lavarello in particolare – erano assunti fritti o in umido, con la convinzione che potessero favorire la regolarizzazione delle funzioni intestinali. Diffuso era anche il consumo del 'pesce in carpione', assunto freddo dopo un adeguato periodo di marinatura, e utilizzato all'inizio del pasto per 'rafforzare' lo stomaco in modo da consentirgli l'assimilazione dei cibi successivi.

Anche per le verdure si possono applicare le stesse categorie. Esse venivano utilizzate nell'alimentazione quotidiana non solo per insaporire o accompagnare gli altri cibi, ma anche perché si riteneva che già di per sé esse possedessero proprietà medicamentose. Le verdure crude possedevano diverse qualità: l'insalata di cicoria aveva un effetto depurativo nei casi d'imbarazzo, il cetriolo e la cipolla svolgevano un'azione diuretica, l'aglio si riteneva avesse poteri antipertensivi; per applicazione locale su tumefazioni e contusioni, fette di patate o di cetrioli favorivano il processo di guarigione. Le verdure cotte, soprattutto lesse, più raramente fritte, svolgevano un'azione terapeutica in svariate condizioni patologiche: la carota veniva fatta assumere per migliorare la vista, la catalogna e gli spinaci erano ottimi depurativi, il prezzemolo – utilizzato per preparare saporite minestre –, se assunto in grande quantità, esplicava un'azione abortiva.

La carne: cibo e medicamento

Diversa destinazione e differente uso aveva la carne a seconda della provenienza. La carne degli animali selvatici – fagiani, lepri, pernici,

significati più ampi che la categoria del cotto e del crudo assume si veda C. LÉVI-STRAUSS, *Il crudo e il cotto*, Milano, 1966.

⁸ Si veda in proposito M. PIROVANO, *Pescatori di lago. Storia, lavoro, cultura sui laghi della Brianza e sul Lario*, Lecco - Oggiono, 1996, pp. 154-156.

quaglie, tordi, cinghiali, ghiri – richiamava alla natura e sembrava essere investita di uno spirito trasgressivo e laico. Come tale era riservata ai ceti alti (aristocratici, ecclesiastici e borghesi). Appariva fatta apposta per dare energia, ma solo a certe classi sociali: «rafforza il padrone, ma è indigesta al villano», si soleva dire.

Nell'ambito della cultura contadina brianzola questo tipo di carne era investito di particolari significati curativi, convalidati verosimilmente anche dalla 'trasgressione' al tabù dell'appartenenza alle classi subalterne, attraverso l'utilizzo di un alimento tipico della tavola delle classi dominanti. L'assunzione di testicoli di cinghiale arrostiti sembrava essere una risorsa terapeutica quasi infallibile per la cura dell'impotenza maschile. Carne di topo o di ghio, frita o in umido, era somministrata ai bambini per favorire la guarigione dall'enuresi notturna. Mangiare la lepre durante la gravidanza veniva considerato il modo migliore per prevenire la nascita di bambini affetti da labbro leporino. In questi tre casi si tratta di una 'terapia per analogia': con i testicoli, l'organo considerato espressione della potenza maschile, nel primo caso, con il penetrante odore di urina delle carni crude del topo e del ghio, nel secondo, con il richiamo lessicale, nel terzo.

Anche altre abitudini alimentari lungamente tramandate dai saperi popolari che suggerivano l'assunzione delle carni di particolari animali per la cura di determinate malattie, suffragano l'ipotesi del potere terapeutico legato alla 'carne selvatica'. La carne cioè di creature che, vivendo allo stato 'naturale' e cibandosi dei prodotti della stessa natura, da questa traevano la loro forza guaritrice – rieccheggia in questa concezione la teoria della «*magna vis medicatrix naturae*», così cara alla medicina antica ippocratico-galenica –, non intaccata né ridotta dalla 'contaminazione' operata dall'artificiale mondo della 'cultura'. L'ingestione delle lumache vive per la cura delle gastriti e dei disturbi di stomaco, oppure l'assunzione di pidocchi racchiusi in un'ostia per la cura dell'itterizia – dovuta a epatiti o epatopatie in genere – venivano indicate proprio in funzione delle capacità naturali di questi animali (lasciare dietro di sé una bava risanatrice, nel caso delle lumache, aspirare l'eccesso di bile causa dell'itterizia, nel caso dei pidocchi).

La carne degli animali domestici (da cortile: gallina, coniglio, oca, anatra, tacchino, maiale, e da stalla: vitello e capra) era legata ai tratti di quella cultura rurale che caratterizzava il mondo contadino e la fascia prealpina lombarda. La carne non era un cibo abituale nell'alimentazione delle classi subalterne. Veniva mangiata solo in determinate circostanze. Si consumava arrosto in particolari festività religiose (Natale, Pasqua) o nelle festività paesane, situazioni nelle quali vigevano particolari consuetudini, come, ad esempio, l'uso della gallina e dell'oca a Natale o del capretto a Pasqua. Oppure per favorire la crescita dei bambini, nella convalescenza di una malattia, nel periodo successivo alla gravidanza.

In questi casi si utilizzava la carne di gallina lessata, sovente insieme al brodo di gallina.

SIRONI

Le categorie del secco/umido e del caldo/freddo

Il retaggio della teoria umorale ippocratico-galenica portava ad applicare le categorie terapeutiche del riequilibrio degli umori alterati anche al consumo dei cibi. Ne venivano influenzate le tecniche di cottura e i criteri di abbinamento gastronomico. Ad esempio, le carni giovani, 'calde' e 'umide', necessitavano di modalità di cottura diverse da quelle vecchie, 'secche' e 'fredde'. Tenerne in conto per l'uso alimentare e terapeutico significava che se le carni erano 'secche', era preferibile farle lessare in acqua («gallina vecchia fa buon brodo» recita un antico proverbio), se erano 'umide', era meglio arrostarle sul fuoco.

Anche gli abbinamenti – aglio, cipolle e altre erbe aromatiche – avevano certamente funzione di riequilibrio culinario e di esaltazione gastronomica, ma assumevano anche un preciso significato terapeutico: la cipolla era diuretica, l'aglio ipotensivo, la verza depurativa, l'alloro e la salvia rinfrescanti e così via.

Secondo la logica terapeutica e dietetica moralistica – «*contraria contrariis curantur*» – i cibi caldi erano da preferire nelle malattie da freddo (latte caldo, brodo, vin brulè, tisana di tiglio erano i rimedi migliori nelle malattie polmonari e nel raffreddore, la frutta cotta si utilizzava nella stipsi), mentre i cibi freddi dovevano essere impiegati nella malattie da caldo (latte freddo, *cagiada*, *rusumada*, verdura fresca erano ottimi nelle intossicazioni e nelle infiammazioni).

Le categorie del dolce, dell'amaro e dell'acido

Sino alla metà del Novecento, nel mondo contadino brianzolo il concetto di dolce era legato al miele. Lo zucchero sarebbe arrivato solo molto più tardi sulle tavole dei brianzoli. Pur presente, era più un 'prodotto da farmacia', utilizzato come antiputrefattivo nella cura delle piaghe, che un elemento alimentare⁹. Era il miele, facilmente disponibile in ogni casa del contado, per produzione diretta – l'allevamento delle api era assai diffuso – o per acquisto, a costituire il dolcificante per ogni occorrenza gastronomica. Esso aveva anche un'azione lenitiva importante e veniva utilizzato nelle tisane e negli infusi di tiglio, di malva o di salvia.

L'amaro è sempre stato associato all'azione 'catartica' insita nei prodotti dotati di potere terapeutico: «il medicamento per essere efficace dev'essere amaro», «il farmaco più è amaro più è efficace». Così almeno

⁹ Si veda V.A. SIRONI, «Zucchero», in G. COSMACINI, R. SATOLLI, G. GAUDENTI, (a cura di), *Dizionario di storia della salute*, Torino, 1996, pp. 651-652.

riteneva comunemente la mentalità popolare. Perciò per estensione i cibi amari, se non erano velenosi o dannosi, erano intrinsecamente ritenuti curativi e depurativi. L'insalata di tarassaco o di cicoria aiutava a 'depurare' l'organismo, la tisana di buccia d'arancia veniva utilizzata per curare la tosse.

Sulla scorta di questa suggestione – amaro è medicamentoso – nascono anche gli 'infusi' di erbe salutari, raccolte nei boschi e soprattutto nei prati di montagna, da valligiani e farmacisti. Questi ultimi danno poi origine agli amari medicinali¹⁰.

Infine, per quanto concerne le qualità dell'acido, l'aceto veniva impiegato per le sue capacità disinfettanti: sia generali, se assunto utilizzato come condimento, che locali, se applicato a ferite e lesioni cutanee o per sciacquarsi la bocca in caso di carie e/o affezioni gengivali. Singolare l'utilizzo del limone, ritenuto anch'esso un buon disinfettante, ma talvolta utilizzato per il suo presunto effetto 'sgrassante'. Durante la raccolta delle testimonianze orali riguardanti la medicina popolare in Brianza, una giovane donna mi riferì che beveva tutte le mattine un mezzo bicchiere di succo di limone, pensando che questo rimedio le potesse giovare, soffrendo di un alto tasso di colesterolo. Così come i detersivi a base di limone erano pubblicizzati come più efficaci nel togliere l'unto dalle stoviglie rispetto agli altri, in tal modo la donna riteneva che il limone potesse 'sgrassare' il sangue e le arterie dall'eccesso di colesterolo! Questo episodio è significativo, poiché da un lato rinforza il concetto relativo al valore curativo attribuito ad alcune sostanze alimentari, dall'altro dimostra come i saperi popolari relativi alle procedure terapeutiche empiriche (*medegoz*) sono vivi e nascono ancora in relazione a 'contaminazioni culturali' particolari¹¹.

¹⁰ Singolari sono le motivazioni che portano alla nascita di amari e digestivi. Ho scritto in proposito in V.A. SIRONI, *Le officine della salute*, cit., p. 110: «Rifacendosi alla secolare tradizione dei liquori e degli infusi d'erbe preparati dai monaci, farmacisti di montagna e di campagna, di paese e di città approntano per i loro clienti un liquore, un amaro, un digestivo che nelle umili case degli abitanti delle vallate alpine, nei campi e nei borghi, nel "piccolo mondo dei ballatoi e dei canarini appesi al chiodo", ovunque c'è un'umanità sofferente, sia "ben più di un tonico: un purgante, un sonnifero, un'acqua antisterica, insomma una panacea di tutti i mali; nonché un elisir di lunga vita, in certi casi un'acqua miracolosa non inferiore a quella della Madonna di Caravaggio". Nasce così nel 1875 l'*Amaro Braulio* a Bormio, dove il farmacista-erborista Giuseppe Peloni crea un infuso alcolico di achillea moscata, assenzio, genziana e ginepro. L'*Amaro medicinale Giuliani* inizia a essere prodotto nel 1905 a Milano ... Sempre a Milano, in quegli anni nascono la *Ferrochina* di Felice Bisleri e il *Fernet*, prodotto sia dalla ditta dei fratelli Branca sia da quella di Davide Campari e propagandato come "liquore febbrifugo, vermifugo, tonico, anti-colerico"». Sulla nascita degli amari si veda anche V.A. SIRONI, *Gli infusi erboristici dei "farmacisti di montagna". Un modello inesplorato d'imprenditorialità farmaceutica tra Ottocento e Novecento*, in «SM – Annali di San Michele», 16, 2003, pp. 367-373.

¹¹ Nell'antichità v'era la consuetudine di iniziare il pasto con un limone, la cui acidità aveva la proprietà di aprire i 'pori' dello stomaco, favorendo poi la successiva ingestione degli altri alimenti. Ancora nell'Ottocento v'era l'abitudine di assumere, a metà pasto, del limone – a fettine o bevendo del succo diluito in acqua –; testimonianza di D. M., 54 anni, raccolta a Meda il 18 marzo 1995.

Il rosso, colore che richiama quello del sangue, suggeriva l'esistenza di una valenza rinforzante dei cibi che avevano tale aspetto cromatico. La rossa carne di cavallo donava la forza ed era quindi indicata in astenici e anemici. Il vino rosso 'faceva sangue' e la sua assunzione era suggerita agli anemici e alle donne con ipomenorrea. L'infuso di ciliegie rosse favoriva la rapida ripresa delle puerpere. La salsa di pomodoro – che serviva per condire la pastasciutta e che era ingrediente aggiunto a molte pietanze – era un particolare 'sugo della vita' che rendeva nutrienti e rinforzanti i cibi.

Il bianco suggeriva un effetto purificante. Il latte era la bevanda antivenefica per eccellenza. L'assunzione di funghi velenosi o di cibi avariati si curava facendo bere latte. Il latte d'asina era proposto come rimedio curativo per la pertosse. Il succo lattescente che fuoriesce dal picciolo del fico quando viene colto era utilizzato, applicato localmente, per 'purificare' le verruche e favorire la guarigione di chi ne era affetto. La *cagiada* veniva impiegata come regolatore intestinale, sia in caso di diarrea che di stipsi, e i formaggi si riteneva avessero una buona azione disintossicante sull'organismo. Il vino bianco, sia bevuto che applicato localmente a piccole dosi, era considerato un ottimo preventivo e insieme anche un buon rimedio per le malattie degli occhi.

Il verde, col suo palese richiamo alla natura e ai suoi valori positivi – ieri la «*magna vis medicatrix naturae*», oggi la forza dell'ecologia –, faceva sì che molte verdure verdi venissero utilizzate non solo per insaporire o accompagnare i cibi, ma per la loro valenza 'rinfrescante' ed 'equilibrante'. Tali erano il prezzemolo, il basilico, la salvia, il rosmarino, l'alloro, l'ortica, le insalate in genere, la verza e il cetriolo, questi due ultimi sovente utilizzati anche per applicazione locale su ematomi, ascessi e tumefazioni in genere.

Il giallo aveva un potere rigenerante e rinforzante. L'assunzione del tuorlo dell'uovo, utilizzato soprattutto per la preparazione dello zabaione, era assai utile durante la crescita e nei casi d'impotenza. La camomilla, soprattutto se bevuta la sera prima di andare a dormire, tranquillizzava e rigenerava la mente. L'infuso di fiori di tiglio corroborava i polmoni ed era utile nella tosse e nelle malattie broncopolmonari (rigenerava i polmoni). La polenta gialla era il miglior cibo per rafforzare quotidianamente il corpo.

L'azzurro e il viola svolgevano un'azione decongestionante e disinfiammante, come attesta l'indicazione all'assunzione di un decotto di fiori di malva nei casi di congestione intestinale o di malessere generale da 'infiammazione' diffusa.

Il nero aveva invece un'azione stimolante. Il caffè era lo stimolante per antonomasia. Anzi, più era nero, più era efficace. Riferiva una testimone:

«Perché 'l funzioni ben, bisogna fa' un caffè negher come la not, parchè la not la chiama 'l dì» («Perché sia efficace, bisogna fare un caffè nero come la notte, perché la notte chiama il giorno»)¹².

La notte invoca il giorno, vale a dire che le nere ore notturne hanno il potere di evocare le ore luminose del giorno e quindi hanno un effetto di stimolo nel richiamare un'energia che è andata persa. Il caffè dunque stimola il corpo e la mente. La stessa funzione 'stimolatrice' – in questo caso sulle funzioni intestinali – era attribuita all'uva nera e alle prugne nere secche, che erano indicate dunque nei casi di stipsi ostinata.

Conclusione

Quanto esposto evidenzia l'esistenza di un uso non neutro e certamente non esclusivamente gastronomico dei cibi nelle culture alimentari – tradizionali e attuali – della Brianza e dell'arco prealpino lecchese e comasco.

Talvolta, l'impiego di determinati alimenti, dotati di significati medicamentosi stratificatisi tradizionalmente nel tempo e quasi residuati inconsciamente nel patrimonio gastronomico dalle donne di casa, assume una netta valenza terapeutica. Altre volte, è possibile cogliere in modo più esplicito il valore medicamentoso attribuito a vari alimenti nel passato e nel presente, verificando i cambiamenti avvenuti nel corso del tempo nelle abitudini alimentari legate alla presunta esistenza di specifiche proprietà medicinali di cibi e bevande – miele e derivati, zucchero, uova, carni, latte, sangue, vino, olio e così via – o alla conoscenza delle doti di particolari erbe – alloro, aglio, cipolla, salvia, basilico, prezzemolo, rosmarino e così via – abitualmente utilizzate in cucina non solo per insaporire i cibi, ma anche in funzione del loro significato preventivo-curativo.

L'immagine della 'cuoca-guaritrice' della medicina popolare è assimilabile alla figura del 'medico-cuoco' che per molto tempo ha caratterizzato la medicina dotta nei secoli passati. Suggestive a tal proposito due analogie: simile è la forma del mortaio utilizzato dalla cuoca in cucina e dal medico-farmacista nell'ambulatorio-laboratorio, così come i processi di trasformazione (bollitura, bagnomaria, cottura a fuoco vivo e così via) che si utilizzano in cucina per preparare i cibi, sono gli stessi impiegati per la preparazione dei farmaci.

Finito di stampare
nel mese di settembre 2006
dalla Litotipografia ALCIONE - Lavis (TN)

